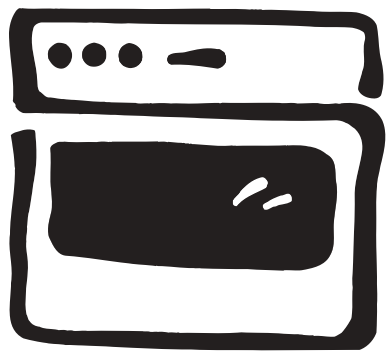
Built-in Oven
Встраиваемый духовой шкаф

INSTRUCTION BOOKLET
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Mod. EOB 4760
Мод. EOB 4760

35690-9901

EN - RU - HE

Important Safety Information

You MUST read hese warnings carefully before installing or using the hob. If you need assistance, contact your local Customer Care Department.

Installation

- This oven must be installed by qualified personnel to the relevant British Standards.
- This oven is heavy. Take care when moving it.
- Remove all packaging, both inside and outside the oven, before using the oven.
- Do not attempt to modify the oven in any way.

Child Safety

- This oven is designed to be operated by adults. Do not allow children to play near or with the oven.
- The oven gets hot when it is in use. Children should be kept away until it has cooled.

During Use

- This oven is intended for domestic cooking only. It is not designed for commercial or industrial purposes.
- Appliances become very hot with use, and retain their heat for long periods after use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **Always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.**
- Never line any part of the oven with aluminium foil.
- Do not allow heatproof cooking material, e.g. roasting bags, to come into contact with oven elements.
- Never place plastic or any other material which may melt in or on the oven.
- Do not place sealed cans or aerosols inside the oven. They may explode if they are heated.
- Do not hang towels, dishcloths or clothes from the oven or its handle.
- Do not use this oven if it is in contact with water and never operate it with wet hands.
- Take great care when heating fats and oils as they will ignite if they become too hot.
- Always use oven gloves to remove and replace food in the oven.
- Ensure that all control knobs are in the OFF position when not in use.
- Do not leave cookware containing foodstuffs, e.g. fat or oil in or on the oven in case it is inadvertently switched ON.
- When using other electrical appliances, ensure the cable does not come into contact with the hot surfaces of the oven.

Maintenance and Cleaning

- Only clean this oven in accordance with the instructions.
- The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.
- Never use steam or high pressure steam cleaners to clean the appliance.
- Always allow the oven to cool down and switch off the electrical supply before carrying out any cleaning or maintenance work.

Service

- This oven should only be repaired or serviced by an authorised Service Engineer and only genuine approved spare parts should be used.

Environmental Information

- After installation, please dispose of the packaging with due regard to safety and the environment.
- When disposing of an old appliance, make it unusable, by cutting off the cable. Remove any door catches, to prevent small children being trapped inside.
- The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

  For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Keep this instruction book for future reference and ensure it is passed on to any new owner.

Contents

For the User

For the Installer

Guide to use the instructions

The following symbols will be found in the text to guide you throughout the Instructions:

Safety Instructions

Step by step instructions for an operation

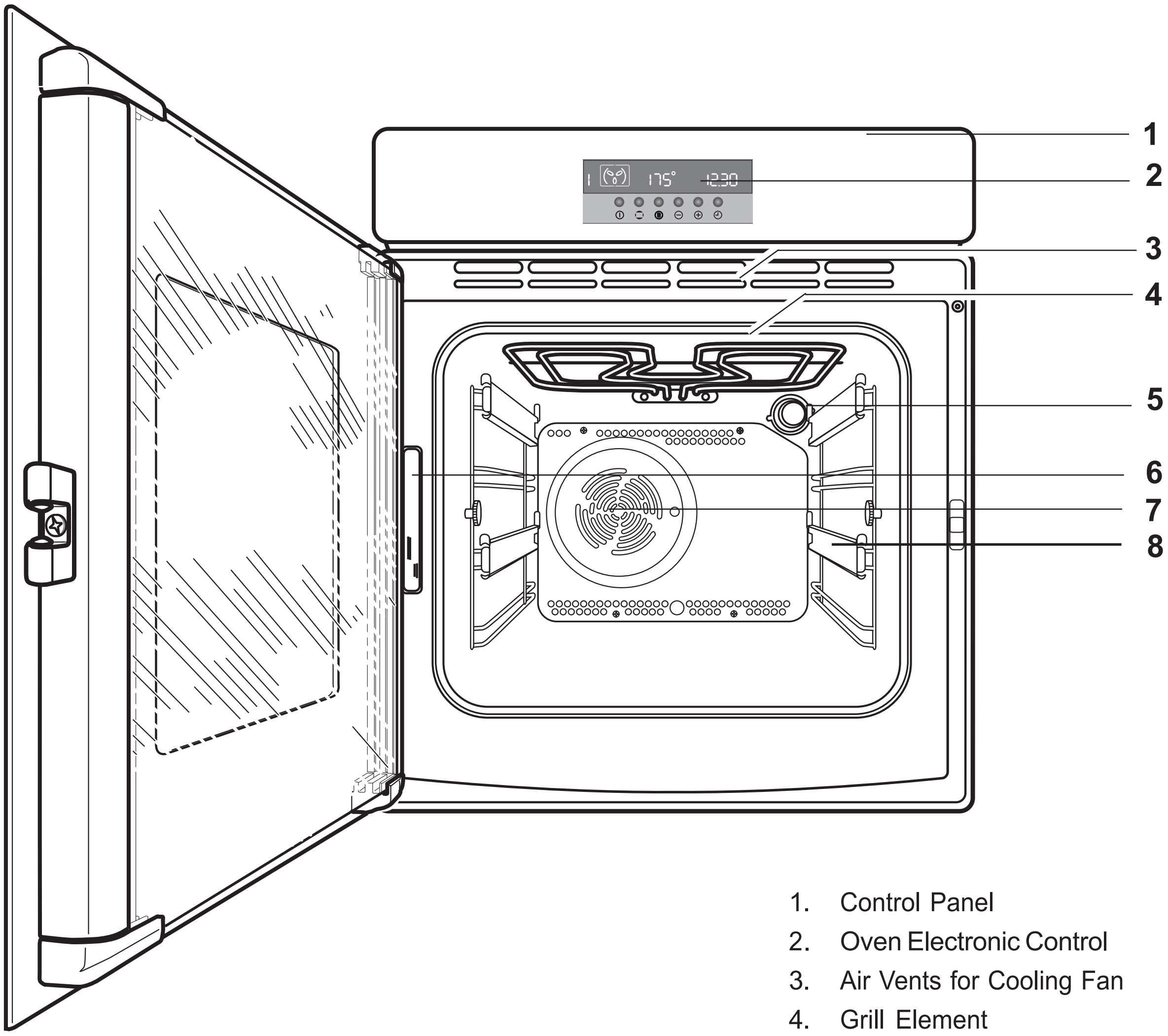
Hints and Tips

Environmental information

This appliance complies with the following **E.E.C. Directives:**
***73/23 - 90/683** (Low VoltageDirective);
***93/68** (General Directives);
***89/336** (Electromagnetical Compatibility Directive)
and subsequent modifications.

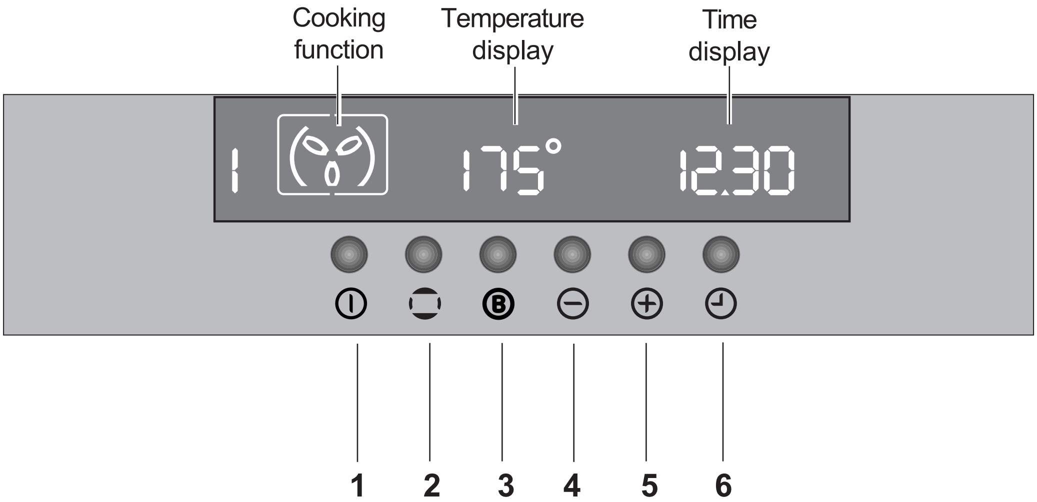
MANUFACTURER:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italy)

Description of the Oven



1. Control Panel
2. Oven Electronic Control
3. Air Vents for Cooling Fan
4. Grill Element
5. Oven Light
6. Rating Plate
7. Oven Fan
8. Telescopic Runner

Control Panel



Push buttons

1. ON / OFF
2. Oven Function Control
3. Fast Heat Up Function
4. Decreasing Control "⊖" (Time or Temperature)
5. Increasing Control "⊕" (Time or Temperature)
6. Minute minder / Cooking duration function / End of cooking function

All the oven functions are controlled by an electronic programmer.
You can select any combination of cooking function, cooking temperature and automatic timing.

NOTE
In the event of a power failure, the programmer will keep all the settings (time of day, program setting or program in operation) for about 3 minutes. If power misses for a longer time, all the settings will be cancelled. When the power is restored, the numbers on the display will flash, and the clock/timer has to be reset.

Special functions

The following functions can be activated by pressing two buttons at the same time:

- Child lock: press button and button "⊖";
- Beep on touch: press button and button "⊕";
- Demo mode: press button Ⓑ and button "⊕".

"On/Off" Push Button

The oven must be switched on before setting any cooking function or programme. When button Ⓘ is pressed, the oven symbol will come on the display, and the oven light will switch on.
To switch off the oven, you can press button Ⓘ at any time. Any cooking function or programme will stop, the oven light will switch off and the time display will show the time of day only.

It is possible to switch off the oven at any time.

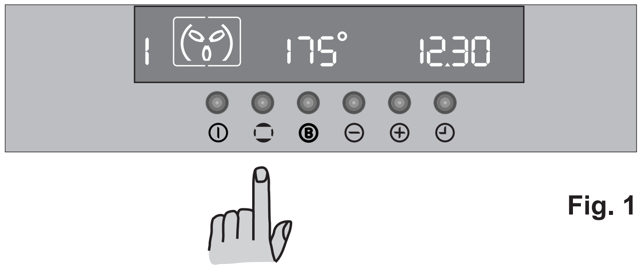


Fig. 1

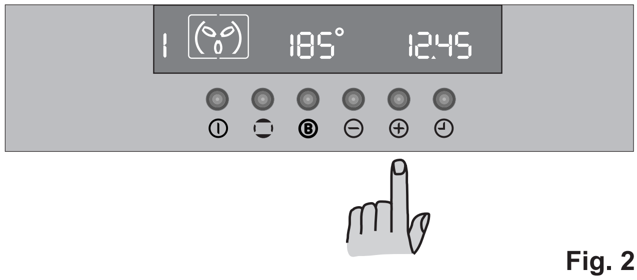


Fig. 2

How to select a Cooking Function

1) Switch on the oven by pressing the Ⓘ button.

2) Press button to select the required oven function.

Each time button is pressed, a cooking symbol will come on the display and the corresponding cooking function number will come to the left of the currently selected cooking function symbol (Fig. 1).

3) If the pre-set temperature is not suitable, press button "⊖" or "⊕" to adjust the temperature in 5 degree steps.
- as soon as the oven heats up, the thermometer symbol rises slowly, indicating the degree to which the oven is currently heated;
When the required temperature is reached, an acoustic alarm will sound for a short time and the thermometer symbol will light permanently.

How to set the temperature and cooking time

Press button "⊖" and "⊕" to increase or decrease the pre-set temperature while the "°" symbol is flashing (Fig. 2). The maximum temperature is 250 °C.

Press button "⊖" and "⊕" to increase or decrease the pre-set cooking time while the symbol ▶ is flashing (Fig. 2).

Here below is a list of the function symbols and their meaning.

1  **Fan cooking** - This setting allows you to roast or roast and bake simultaneously using any shelf, without flavour transference. Pre-set temperature: 175 °C

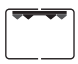
2  **Conventional cooking** - The heat comes from both the top and bottom element, ensuring even heating inside the oven. Pre-set temperature: 200 °C

3  **Grill element only** - can be used for grilling small quantities. Pre-set temperature: 250 °C

4  **Thermal Grilling** - This function offers an alternative method of cooking food items, normally associated with conventional grilling. The grill element and the oven fan operate together, circulating hot air around the food.

Pre-set temperature: 180 °C
Select a maximum temperature of 200 °C.

5  **Pizza Oven** - The bottom element provides direct heat to the base of pizzas, quiches or pies, while the fan ensures air is circulated to cook the pizza toppings or pie fillings.
Pre-set temperature: 175 °C

6  **Full Grill** - The full grill element will be on. Recommended for large quantities. Pre-set temperature: 250 °C

7  **Bottom heating element** - The heat comes from the bottom of the oven only, to allow you to finish your dishes. Pre-set temperature: 250 °C

8  **Top heating element** - The heat comes from the top of the oven only, to allow you to finish your dishes. Pre-set temperature: 250 °C

9  **Defrosting** – The oven fan operates without heat and circulates the air, at room temperature, inside the oven. This function is particularly suitable for defrosting delicate food which could be damaged by heat, e.g. cream filled gateaux, iced cakes, pastries, bread and other yeast products.

When the oven is first installed

When the oven is first connected to the electrical supply, the display will automatically show 12:00 and the symbol will flash.
Ensure the correct time of day is set before using the oven.

To set the correct time of day :

a) press button and, while the symbol ► is flashing (Fig. 3), set the correct time of day by pressing buttons "⊖" or "⊕" (Fig. 4).
The time arrow symbol ► will come off about 5 seconds after the correct time is displayed (Fig. 5).

b) if the symbol ► is not flashing anymore, press button twice.
Then, proceed as described in point a).

— press button to switch on the oven.
— press button twice and select the "Conventional Cooking" function (Fig. 6).
— set the temperature to 250°C using the increasing push button "⊕".
— Allow the oven to run **empty** for approximately 45 minutes.
— open a window for ventilation.

This procedure should be repeated with the "Fan Cooking" and "Full Grill" function for approximately 5-10 minutes.

During this time, an unpleasant odour may be emitted. This is absolutely **normal**, and is caused by residues of manufacturing.

Once this operation is carried out, let the oven cool down, then clean the oven cavity with a soft cloth soaked in warm soapy water.

Before cooking for the first time, carefully wash the **shelf** and the **dripping pan.**

To open the oven door, always catch the handle in its central part (Fig. 7).

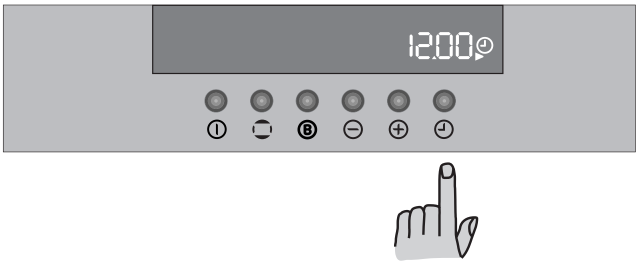


Fig. 3

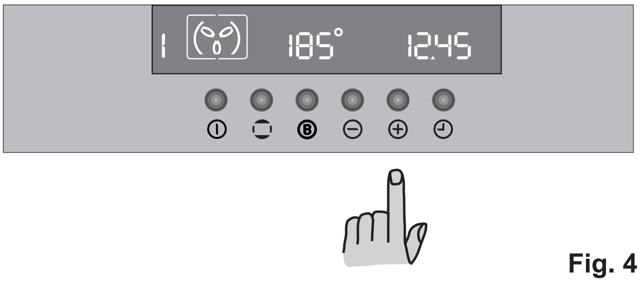


Fig. 4

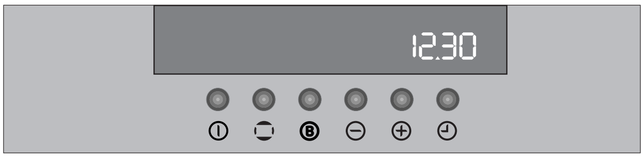


Fig. 5

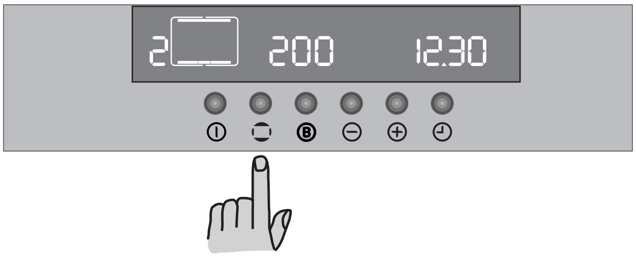


Fig. 6

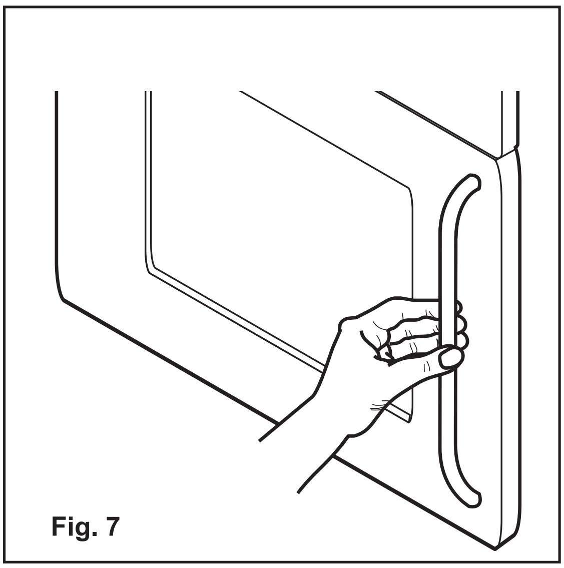


Fig. 7

Programming the Oven

How to set the minute minder

1) Press button ◷ to select the Minute Minder function (Fig. 8). The relevant 🔔 symbol will flash and the control panel will display "0.00".
2) Press button "⊕" to select the required time. Maximum time is 23 hours 59 minutes. After the setting is carried out, the Minute Minder will wait 3 seconds and then start running (Fig. 9).
3) When the programmed time has elapsed, an acoustic alarm will be heard.
4) To switch off the acoustic alarm, press any button.

The oven will NOT switch off if in use.
The minute Minder function can be used as well when the oven is off.

To use or to change the Minute Minder setting:
press button ◷ until the symbols 🔔 and ► will flash. Now it is possible to change the Minute Minder setting by pressing button "⊖" or "⊕".

To cancel the Minute Minder:
press button ◷ until the symbols 🔔 and ► will flash.

Press button "⊖" to decrease the time until the display will show "0.00" (Fig. 10).

To programme the Oven to switch off

1) Place food in the oven, switch on the oven, select a cooking function and adjust the cooking temperature, if required (Fig. 11).
2) Press button ◷ to select the "Cooking Duration" function (Fig. 12). The "Cooking Duration" symbol |→| will flash and the control panel will display "0.00".
3) While the symbol ► is flashing, press button "⊕" to select the required time. Maximum time is 23 hours 59 minutes. The programmer will wait 3 seconds and then start running.
4) When cooking time is over, the oven will be switched off automatically and an acoustic alarm will be heard while the control panel will display "0.00".
5) To switch off the acoustic alarm, press any button.

To cancel the Cooking Duration Time:
— press button ◷ until the symbol ► will flash.
— press button "⊖" to decrease the time until the display will show "0.00" (Fig. 13).

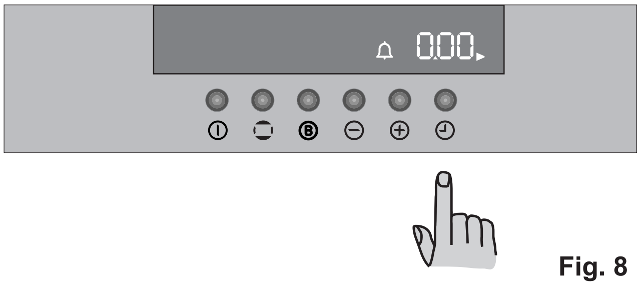


Fig. 8

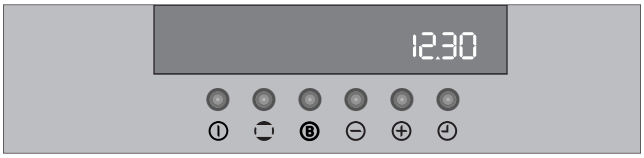


Fig. 9

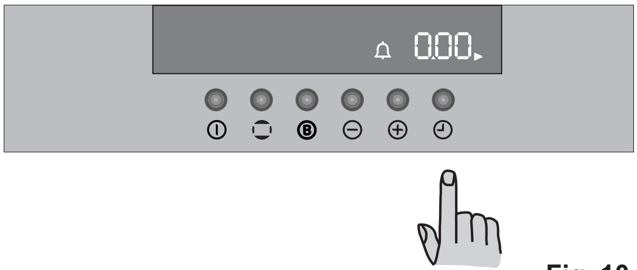


Fig. 10

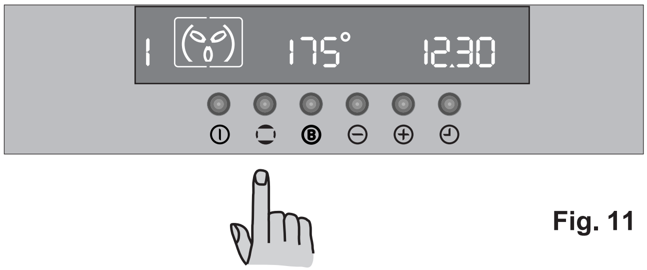


Fig. 11

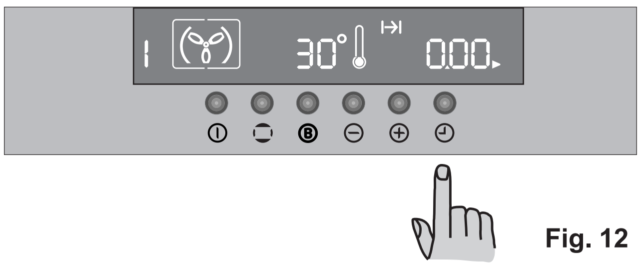


Fig. 12

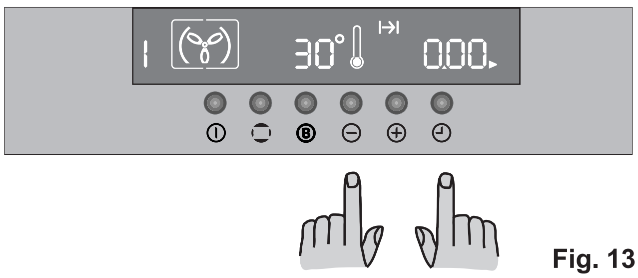


Fig. 13

To programme the Oven to switch on and off

1) Carry out the "Cooking Duration" setting as described in the relevant chapter.
2) Press button ◷ until the "End of Cooking" function →| will be selected and the relevant symbol will flash. The control panel will display the end of cooking time (that is, the actual time + cooking duration time - Fig. 14).
3) Press button "⊕" to select the required end of cooking time.
4) After the setting is carried out, the programmer will wait 3 seconds and then start running.
5) The oven will switch on and off automatically. The end of cooking will be marked by an acoustic alarm.
6) To switch off the acoustic alarm, press any button.

To cancel the programme, simply cancel the Duration Time.

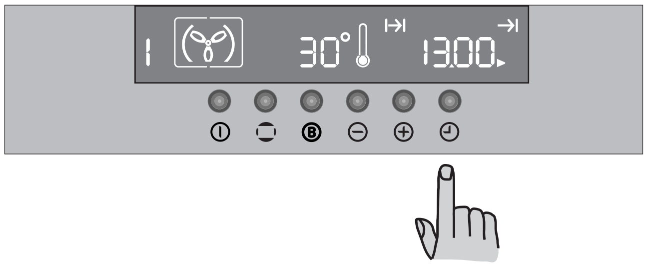


Fig. 14

Extra features

Safety Cut-Off Function

The oven will switch off automatically if any change of setting is made, according to the table beside (Fig. 15).

If temperature setting is:	the oven will switch off:
250°C	after 3 hours
from 200 up to 245°C	after 5,5 hours
from 120 up to 195°C	after 8,5 hours
less than 120°C	after 12 hours

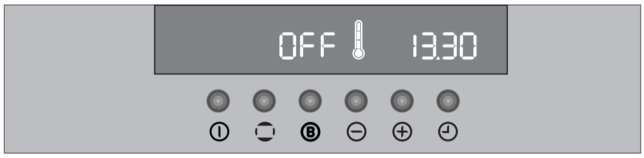


Fig. 15

Residual Heat Function

When a Cooking Duration time is set, the oven will automatically switch off a few minutes before the end of the programmed time, and use the residual heat to finish your dishes without energy consumption. All current settings will be displayed until the Cooking Duration time is over.
This function will not operate when the Cooking Duration time is less than 15 minutes.

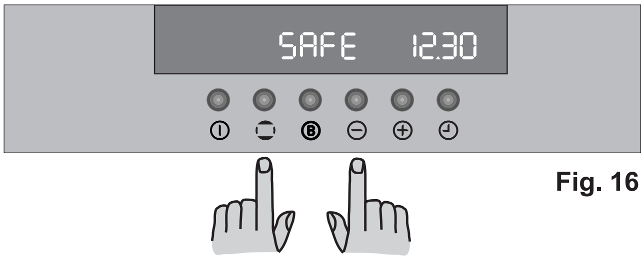


Fig. 16

Child Safety Function

To avoid children switching on the oven, it is possible to lock the oven controls.

1) Turn off the oven by pressing button Ⓘ.
2) Press buttons □ and "⊖" at the same time and keep them pressed for about 3 seconds. An acoustic signal will be emitted and the indication 'SAFE' will appear on the display (Fig. 16).
3) The oven is now locked. Neither oven functions nor temperatures can be selected.

To unlock the oven:

Press buttons □ and "⊖" at the same time and keep them pressed for about 3 seconds. An acoustic signal will be emitted and the indication 'SAFE' will go off. The oven can now be operated (Fig. 17).

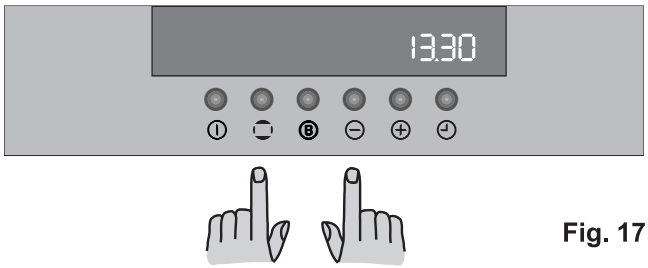


Fig. 17

"Fast Heat Up" function

After a cooking function has been selected and the temperature has been adjusted, the cavity will gradually heat up until the selected temperature is reached. This will take from 10 to 15 minutes, depending on selected function and temperature.
If it is necessary to reach the required temperature in a shorter time, the "Fast Heat Up" Function can be used.

1) Switch the oven on by pressing button Ⓘ.
2) Set the required cooking function and temperature as explained in the previous pages.
3) Set the temperature by pressing button "⊖" or "⊕". The temperature will appear on the display.
4) Press button Ⓑ. The temperature display will show "FHU" (Fig. 18).
5) press button □ and the symbol "°" will flash for approximately 10 seconds. Now it is possible to select the required temperature by pressing button "⊖" or "⊕".
6) When the required temperature is reached, an acoustic alarm will sound for a short time, and the temperature display will revert to the set temperature.

This function can be used with any cooking function or temperature.

Error code

The electronic programmer does a continuous diagnostic check of the system. If some parameters are not correct, the control unit will stop the activated functions and it will show on the display the corresponding error code (Fig. 20).
For further details, refer to chapter "What happens if something goes wrong" on page 48.

The Safety Thermostat

This oven is provided with a safety thermostat. In case of malfunctioning of the main thermostat, and consequent over-heating, the safety device will stop the power supply to the appliance. If this happens, call your local Service Centre. Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself.

Demo mode

This mode is intended to be used at the shops to demonstrate the oven functionality without any power consumption except the oven lamp. To activate this function the appliance should be in stand-by mode.

— Press button Ⓑ and "⊕" for approximately 2 seconds (Fig. 19). An acoustic alarm will sound for a short time.

— Press button Ⓘ and the "**id**" indication will appear on the display .

All oven functions can be selected.

The thermometer symbol will not flash anymore and "**id**" indication will be replaced by number digits.
Follow the above described procedure to disable the demo mode.

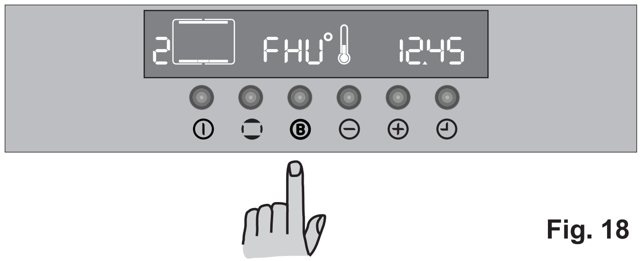


Fig. 18

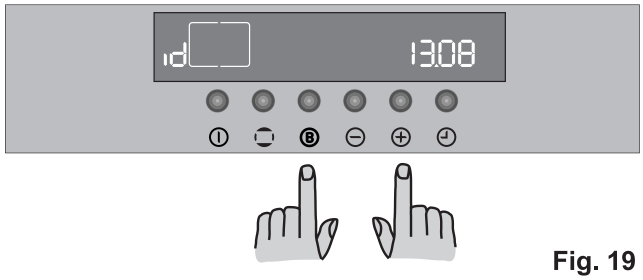


Fig. 19

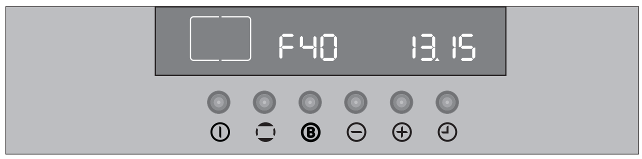


Fig. 20

The Cooling Fan for the Controls

This oven is provided with a cooling fan, meant to keep the front panel, the knobs and the oven door handle cool. This fan may run on after the oven or grill is switched off, until a normal temperature is reached.

Hints and tips for using the oven

Always cook with the oven door closed.

Conventional cooking

Heat comes from the top and from the bottom, therefore it is preferable to use the central runners.
If cooking requires more heat from the top or from the bottom use the top or the bottom runners.

Fan cooking

The food is cooked by means of preheated air force blown evenly round the inside of the oven by a fan set on the rear wall of the oven itself.
Heat thus reaches all parts of the oven evenly and fast and this means that you can simultaneously cook different types of foods positioned on the various oven shelves. Fan cooking ensures rapid elimination of moisture and the dryer oven environment stops the different aromas and flavours from being transmitted from one food to another.
The possibility of cooking on several shelf heights means that you can cook several different dishes at the same time and up to three tins of biscuits and mini pizzas to be eaten immediately or subsequently deep frozen.
Naturally the oven can also be used for cooking on just one shelf. In this case you should use the lowest set of runners so that you can keep an eye on progress more easily.
In addition, the oven is particularly recommended for sterilizing preserves, cooking home-made fruit in syrup, and for drying mushrooms or fruit.

Grilling

When grilling meat or fish, spread a little oil on them and always place them on the oven grid. The shelf level depends on the thinckness of the food.
Always place the dripping pan at the lowest level, with some water in it, to avoid smoke and unpleasant smells.

Thermal grilling

When using this cooking function, select a maximum temperature of 200 °C.
The full grill element and the oven fan operate alternately, circulating hot air around the food. The need to check and turn food is reduced. With the exception of toast and rare steaks, you can thermal grill all the foods you would normally cook under a conventional grill.

Condensation and Steam

The oven is supplied with an exclusive system which produces a natural circulation of air and the constant recycling of steam. This system makes it possible to cook in a steamy environment and keep the dishes soft inside and crusty outside. Moreover, the cooking time and energy consumption are reduced to a minimum. During cooking steam may be produced which can be released when opening the oven door. This is absolutely normal.

However, always stand back from the oven when opening the oven door during cooking or at the end of it to allow any build up of steam or heat to release.

When food is heated, it produces steam in the same way as a boiling kettle does. When steam comes in contact of the oven door

glass, it will condense and produce water droplets. To reduce condensation, ensure the oven is well heated before placing food in the oven cavity.
A short oven pre-heating (about 10 minutes) will then be necessary before anycooking. We recommend you to wipe away condensation after each use of the appliance.

Using the Oven

Always cook with the oven door closed.

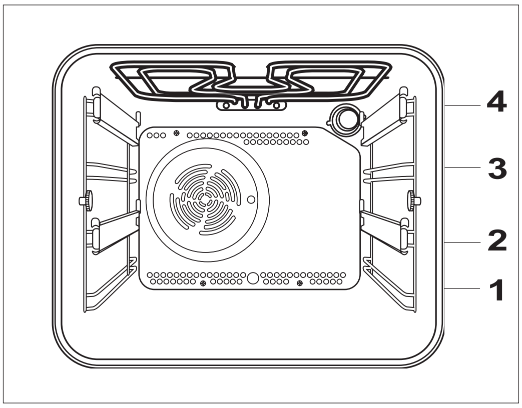
*Stand clear when opening the drop down oven door. **Do not** allow it to fall open - support the door using the door handle, until it is fully open.*

The oven has four sheves level, and is supplied with one shelf. The shelves positions are counted from the bottom of the oven as shown in the diagram under.

It is important that these shelves are correctly positioned as shown in the diagram.

Do not place cookware directly on the oven base.

Attention! - Do not place objects on the oven base and do not cover any part of the oven with aluminium foil while cooking, as this could cause a heat build-up which would affect the baking results and damage the oven enamel. Always place pans, heat-resisting pans and aluminium trays on the shelf which has been inserted in the shelf runners.



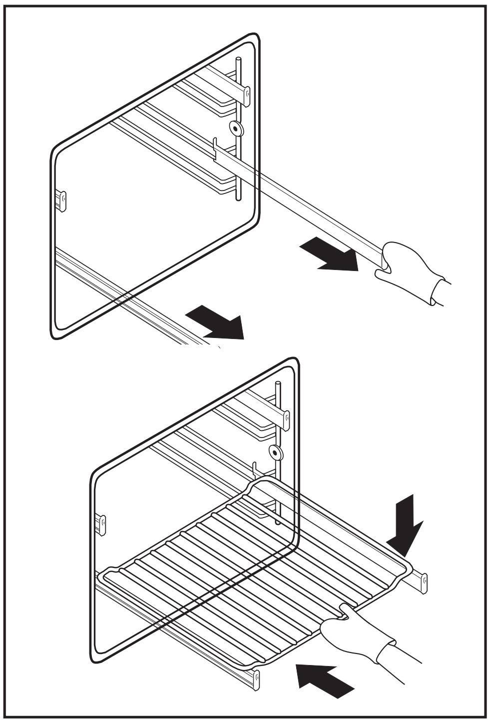
Cookware

- Use any oven proof cookware which will withstand temperatures of 250°C.
- Baking trays, oven dishes, etc. should not be placed directly against the grid covering the fan at the back of the oven, or placed on the oven base.
- Do not use baking trays larger than 30 cm x 35 cm (12 in x 14 in) as they will restrict the circulation of heat and may affect performance.

Telescopic shelf supports

Shelf levels 2 and 4 are fitted with telescopic shelf supports, to allow en easier operation when inserting or removing the shelves.
Pull the right and left hand telescopic shelf supports completely out, as shown in figure under.
Place the shelf or the grill pan on the telescopic shelf supports, then gently push them all inside the oven.

Do not attempt to close the oven door if the telescopic shelf supports are not completely inside the oven. This could damage the door enamel and glass.



Cooking Chart- Fan and Conventional Oven

Weight (gr.)	TYPE OF DISH	Traditional Cooking Level	Traditional Cooking temp. °C	Fan Oven Level	Fan Oven temp. °C	Cooking time minutes	NOTES
	CAKES						
	Whisked recipies	2	170	2 (1 and 3)*	160	45 ~ 60	In cake mould
	Shortbread dough	2	170	2 (1 and 3)*	160	20 ~ 30	In cake mould
	Butter-milk cheese cake	1	160	2	150	60 ~ 80	In cake mould
	Apple cake	1	180	2 (1 and 3)*	170	40 ~ 60	In cake mould
	Strudel	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Jam-tart	2	175	2 (1 and 3)*	160	30 ~ 40	
	Fruit cake	1	175	1	160	45 ~ 60	In bread tin
	Sponge cake	1	175	2 (1 and 3)*	160	30 ~ 40	In cake mould
	Christmas cake	1	170	1	160	40 ~ 60	In cake mould
	Plum cake	1	170	1	160	50 ~ 60	In bread tin
	Small cakes	2	175	2 (1 and 3)*	160	25 ~ 35	In baking tray
	Biscuits	2	160	2 (1 and 3)*	150	20 ~ 30	In baking tray
	Meringues	2	100	2 (1 and 3)*	100	90 ~ 120	In baking tray
	Buns	2	190	2 (1 and 3)*	180	12 ~ 20	In baking tray
	Pastry: Choux	2	200	2 (1 and 3)*	190	15 ~ 25	In baking tray
	BREAD AND PIZZA						
1000	White bread	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 pieces
500	Rye bread	1	190	1	180	30 ~ 45	In bread tin
500	Bread rolls	2	200	2 (1 and 3)*	175	20 ~ 35	6-8 rolls
250	Pizza	1	210	2 (1 and 3)*	190	15 ~ 30	on baking tray
	FLANS						
	Pasta flan	2	200	2 (1 and 3)*	175	40 ~ 50	in mould
	Vegetable flan	2	200	2 (1 and 3)*	175	45 ~ 60	in mould
	Quiches	1	200	2 (1 and 3)*	180	35 ~ 45	in mould
	Lasagne	2	180	2	160	45 ~ 60	in mould
	Cannelloni	2	200	2	175	40 ~ 55	in mould
	MEAT						
1000	Beef	2	190	2	175	50 ~ 70	On grid
1200	Pork	2	180	2	175	100 ~ 130	On grid
1000	Veal	2	190	2	175	90 ~ 120	On grid
1500	English roast beef						
1500	rare	2	210	2	200	50 ~ 60	On grid
1500	medium	2	210	2	200	60 ~ 70	On grid
1500	well done	2	210	2	200	70 ~ 80	On grid
2000	Shoulder of pork	2	180	2	170	120 ~ 150	With rind
1200	Shin of pork	2	180	2	160	100 ~ 120	2 pieces
1200	Lamb	2	190	2	175	110 ~ 130	Leg
1000	Chicken	2	190	2	175	60 ~ 80	Whole
4000	Turkey	2	180	2	160	210 ~ 240	Whole
1500	Duck	2	175	2	160	120 ~ 150	Whole
3000	Goose	2	175	2	160	150 ~ 200	Whole
1200	Rabbit	2	190	2	175	60 ~ 80	Cut in pieces
1500	Hare	2	190	2	175	150 ~ 200	Cut in pieces
800	Pheasant	2	190	2	175	90 ~ 120	Whole
	Meat loaf	2	180	2	160	40 ~ 60	in bread pan
	FISH						
1200	Trout/Sea bream	2	190	2 (1 and 3)*	175	30 ~ 40	3-4 fishes
1500	Tuna fish/Salmon	2	190	2 (1 and 3)*	175	25 ~ 35	4-6 fillets

This chart is intended as a guide only. It may be necessary to increase or decrease the temperature to suit your individual requirements. Only experience will enable you to determine the correct setting for your personal requirements.
NOTE: Shelf positions are counted from bottom of the oven.

We recommend to pre-heat the oven for about 10 minutes before cooking.

Cooking times do not include pre-heating time.
A short oven pre-heating (about 10 minutes) is necessary before any cooking.

Grilling

TYPE OF DISH	Quantity		Level	Temperature °C	Cooking time (minutes)	
	Pieces	Weight			Upper side	Lower side
Fillet steaks	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Beef-steaks	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Sausages	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Pork chops	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
Chicken (cut in two)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Kebabs	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Chicken (breast)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Hamburger	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Fish (fillets)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Sandwiches	4-6	—	3	250	3 ~ 7	—
Toast	4-6	—	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

Thermal grilling

When using the thermal grill cooking function, select a maximum temperature of 200°C.

TYPE OF DISH	**Quantity (gr.)**	Level	**Temperature °C**	**Time in minutes**	
				lower side	upper side
Rolled joints (turkey)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Chicken (cut in two)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Chicken legs	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Quail	500	2	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Vegetable gratin	—	3	200	20 ~ 25	—
St. Jacques shells	—	3	200	15 ~ 20	—
Mackerel	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Fish slices	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

"Pizza" function

Weight (gr.)	TYPE OF DISH	Level	Temperature °C	Cooking time minutes	NOTES
700	Pizza, large	1	200	15 ~ 25	in baking tray
500	Pizza, small	1	200	10 ~ 20	in mould on the shelf
500	Flat cake	1	200	15 ~ 25	in baking tray

The oven temperatures are intended as a guide only. It may be necessary to increase or decrease the temperatures to suit individual preferences and requirements.

Cleaning the Oven

Before cleaning always allow the cooling fan to cool the oven down before switching off at the electricity supply.
This appliance cannot be cleaned with steam or with a steam cleaning machine.

The oven should be kept clean at all times. A build-up of fats or other foodstuffs could result in a fire, especially in the grill pan.

Cleaning materials

Before using any cleaning materials on your oven, check that they are suitable and that their use is recommended by the manufacturer.
Cleaners that contain bleach should NOT be used as they may dull the surface finishes. Harsh abrasives should also be avoided.

External cleaning

Regularly wipe over the control panel, oven door and door seal using a soft cloth well wrung out in warm water to which a little liquid detergent has been added.

To prevent damaging or weakening the door glass panels avoid the use of the following:

- *Household detergent and bleaches*
- *Impregnated pads unsuitable for non-stick saucepans*
- *Brillo/Ajax pads or steel wool pads*
- *Chemical oven pads or aerosols*
- *Rust removers*
- *Bath/Sink stain removers*

Clean the outer and inner door glass using warm soapy water. Should the inner door glass become heavily soiled it is recommended that a cleaning product such as Hob Brite is used. Do not use paint scrapers to remove soilage.

DO NOT clean the oven door while the glass panels are warm. If this precaution is not observed the glass panel may shatter.
If the door glass panel becomes chipped or has deep scratches, the glass will be weakened and must be replaced to prevent the possibility of the panel shattering. Contact your local Service Force Centre who will be pleased to advise further.

Oven Cavity

The enamelled base of the oven cavity is best cleaned whilst the oven is still warm.
Wipe the oven over with a soft cloth soaked in warm soapy water after each use. From time to time it will be necessary to do a more thorough cleaning, using a proprietary oven cleaner.

DO NOT attempt to clean catalytic liners.

Oven Shelves and Shelf Supports

To clean the oven shelves and the shelf supports, soak in warm soapy water and remove stubborn marks with a well wetted soap impregnated pad. Rinse well and dry with a soft cloth.The shelf supports can be removed for easy cleaning (see diagrams 1 and 2).
When carrying out this operation, keep the shelf support in position with the other hand.Then, disengage the rear hook and take off the shelf support.
Please, ensure the retaining nuts are secure when refitting the shelf support.

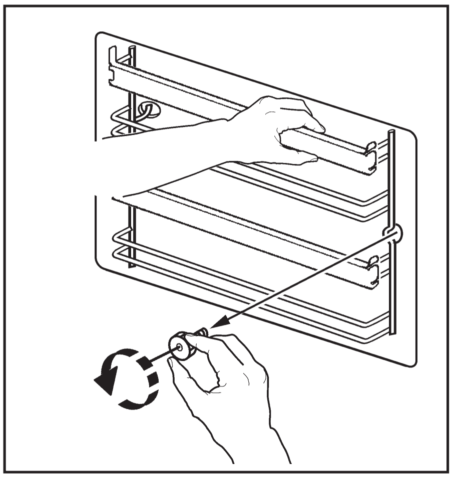


Fig. 21

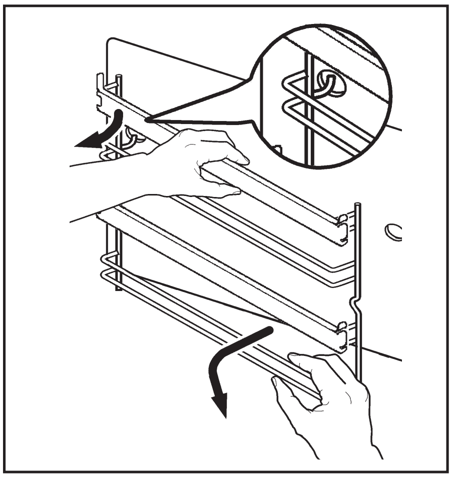


Fig. 22

Cleaning the oven door

The following instructions are relevant to the oven door as it is supplied by the Manufacturer.

If the oven door has been reversed, please note that the references to the right and left side have to be switched.

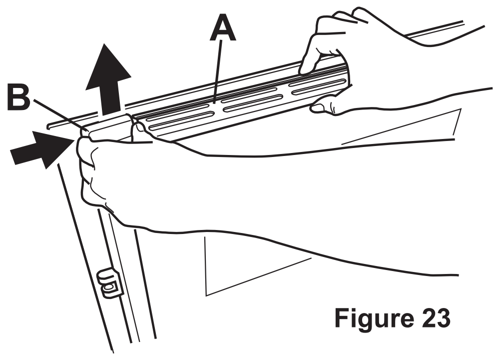


Figure 23

Figure 23. With the right hand, hold the aluminium slotted bar ("A") while pulling off the inner glass support "B" with the left hand. Push the support towards the right to release it and then lift it up.

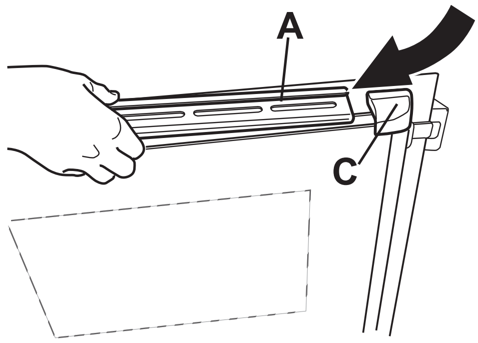


Figure 24

Figure 24. Remove the aluminium slotted bar "A" from support "C".

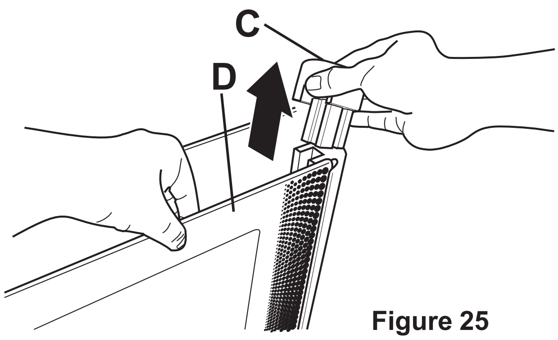


Figure 25

Figure 25. Hold firmly the inner glass "D" with the left hand and pull the support "C" off from its original position.

Make sure that glass "D" is firmly held to prevent it from falling down.

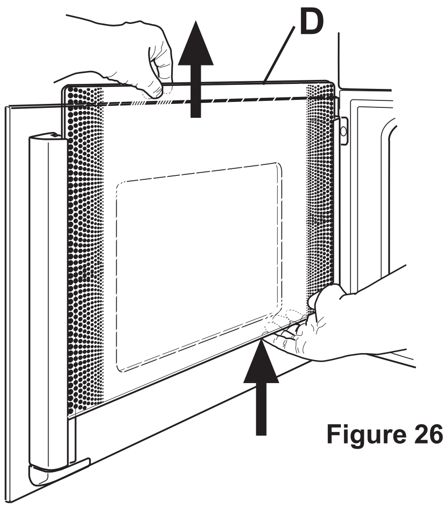


Figure 26

Figure 26. Hold tighly the inner glass "D" with both hands and remove it from its original position by sliding it up.

After removing the inner glass, clean the oven door and the glasses.

We recommend to clean the oven door using only a wet sponge and dry it up after cleaning with a soft cloth. Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface.

After cleaning, place the inner glass "D" back in its original position.

To correctly mount the inner glass "D" (with stripes along the sides) the surface marked with stripes has to face the oven door in a way that, when touching the surface on sight, the light roughness of the silk-screen printing is not perceptible.

After placing the inner glass back, insert support "C" in its position and, then:

Figure 27. Place the right end of the aluminium bar “A” in the proper slot located in support “C”.

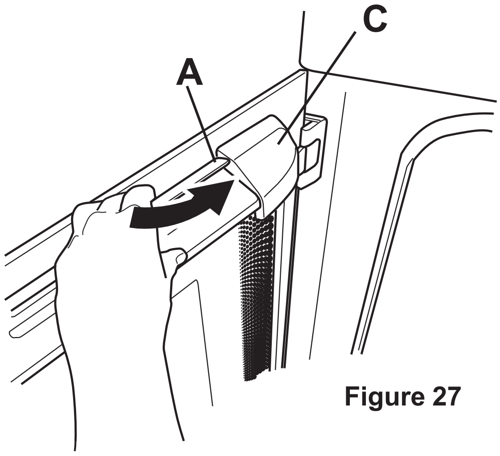


Figure 27

Figure 28. Place the left end of the aluminium bar “A” in the proper slot located in support “B”. Now, insert support “B” in its original position and make sure the assembly is well fixed and stable.

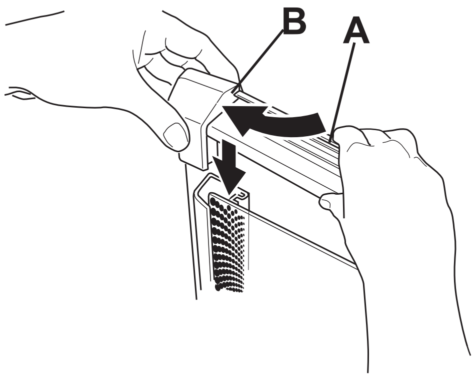


Figure 28

Models in stainless steel or aluminium:
We recommend to clean the oven door using only a wet sponge and dry it up after cleaning with a soft cloth. Never use steel wool, acids or abrasive products as they can damage the oven surface. Clean the oven control panel following the same precautions.

If necessary, it is possible to reverse the oven door. This operation should be carried out by authorized personnel ONLY.

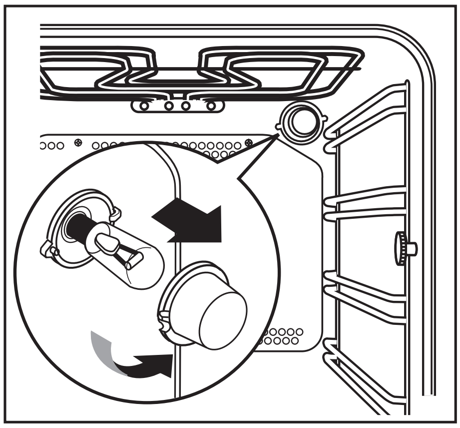
Customers are recommended not to carry out this operation themselves. This will be a chargeable visit.

Replacing the Oven Light

If the oven bulb needs replacing, it must comply with the following specifications:

- Electric power: 25 W,
- Electric rate: 230 V (50 Hz),
- Resistant to temperatures of 300°C,
- Connection type: E14.

These bulbs are available from your local Service Force Centre.

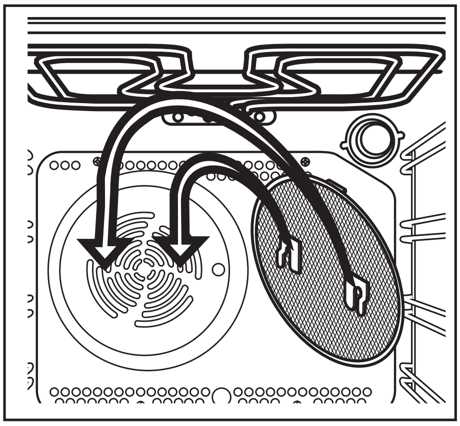


☞ To replace the faulty bulb:ù

1. Ensure the oven is disconnected from the electrical supply.
2. Turn the glass cover anticlockwise.
3. Remove the faulty bulb and replace with the new one.
4. Refit the glass cover.
5. Reconnect to the electrical supply.

Grease Filter

When cooking meat, the grease filter must be fitted over the oven fan by clipping it over the vents in the back panel. This will prevent a built-up of fat on the fan impellor. Do not use abrasive materials to clean the seal. The grease filter is dishwasher proof.
When cooking is completed and the oven has cooled down, remove the filter by pushing the protruding tongue on the filter upward (see figure aside).
Wash the filter after use using warm soapy water.
Fit the grease filter only when roasting.



Something not working

If the oven is not working correctly, please carry out the following checks, before contacting your local Service Centre.
IMPORTANT: If you call out an engineer to a fault listed below, or to repair a fault caused by incorrect use or installation, a charge will be made even if the appliance is under guarantee.

SYMPTOM	SOLUTION
■ The oven does not come on.	◆ Press the OVEN ON button, then select a cooking function. ◆ Check the fuse and ensure the socket switch or the switch from the mains supply to the oven are ON.
■ The oven light does not come on.	◆ Switch on the oven using push button 1. ◆ Check the light bulb, and replace it if necessary (see "Replacing the Oven Light")
■ It takes too long to finish the dishes, or they are cooked too fast.	◆ The temperature may need adjusting ◆ Refer to the cooking function sections and to any cooking chart provided
■ Steam and condensation settle on the food and the oven cavity.	◆ Leave dishes inside the oven no longer than 15-20 minutes after the cooking is completed.
■ The electronic programmer does not work.	◆ Check the instructions for the timer.
■ The oven fan is noisy.	◆ Check that shelves and bakeware are not vibrating in contact with the oven back panel.
■ Error code "F xx" appears on the control panel.	◆ Take note of the error code and contact an authorised Service Centre.
■ The display shows "12.00".	◆ Set the time of day (see chapter "When the oven is first installed ").

Technical Assistance

If after the checks listed in the previous chapter, the appliance still does not work correctly, contact your local Service Centre, specifying the type of malfunctioning, the appliance model (Mod.), the product number (Prod. No.) and the serial number (Ser. No.) marked on the identification plate.
This plate is placed on the front external edge of the oven cavity (see figure aside).

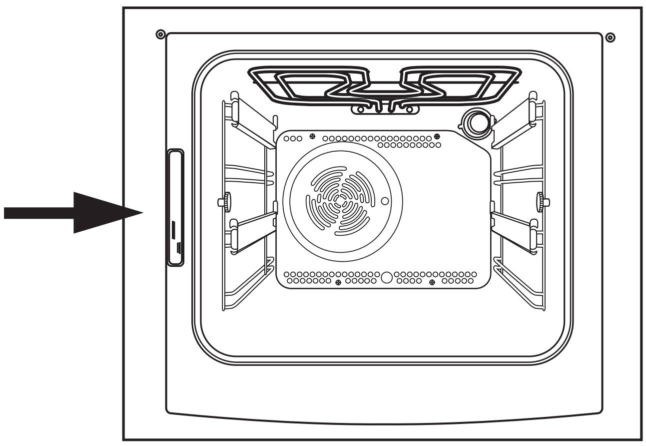


Fig. 17

Original spareparts, certified by the product manufacturer and carrying this symbol are only available at our Service Centre and authorized spareparts shops.

Electrolux Distriparts

Installation

The oven must be installed according to the instructions supplied.

Technical Data

Dimensions of recess

Height	undertop: 593 mm; in column 580 mm
Width	560 mm
Depth	550 mm

Dimensions of the oven cavity

Height	335 mm
Width	395 mm
Depth	400 mm
Oven capacity	53 litres

Heating elements rating

Oven element	1,800 W
Top element	800 W
Bottom element	1,000 W
Convection element	2,000 W
Grill element	1,650 W
Double Grill element	2,450 W
Pizza Oven Function	2,000 W
Convection Fan	25 W
Oven Light	25 W
Cooling Fan	25 W
Total Rating	2,500 W
Supply voltage (50 Hz)	230 V

Electrical Connection

The oven is designed to be connected to 230 V (50 Hz) electricity supply.
The oven has an easily accessible terminal block which is marked as follows:

Letter L	-	Live terminal
Letter N	-	Neutral terminal
⏚ or E	-	Earth terminal

THIS OVEN MUST BE EARTHED

The cable used to connect the oven to the electrical supply must comply to the specifications given below.

Min. size Cable/flex	Cable / flex type	Fuse
1.5 mm^2	H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F	13 A

It is necessary that you install a double pole switch between the oven and the electricity supply (mains), with a minimum gap of 3mm between the switch contacts and of a type suitable for the required load in compliance with the current rules.

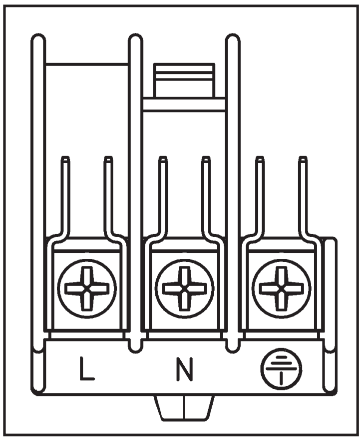
The switch must not break the yellow and green earth cable at any point.
The yellow and green earth cable should be 2-3 cm. longer than the other cables.

Important

After installation and connecting, the cable must be placed so that it cannot at any point reach a temperature of more than 50°C above the ambient temperature.

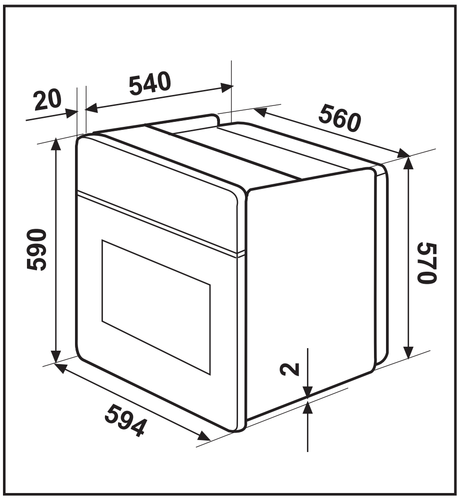
Before the oven is connected, check that the main fuse and the domestic installation can support the load; and that the power supply is properly earthed.

The manufacturer disclaims any responsibility should these safety measures not be carried out.



Building In

Please ensure that when the oven is installed it is easily accessible for the engineer in the event of a breakdown.

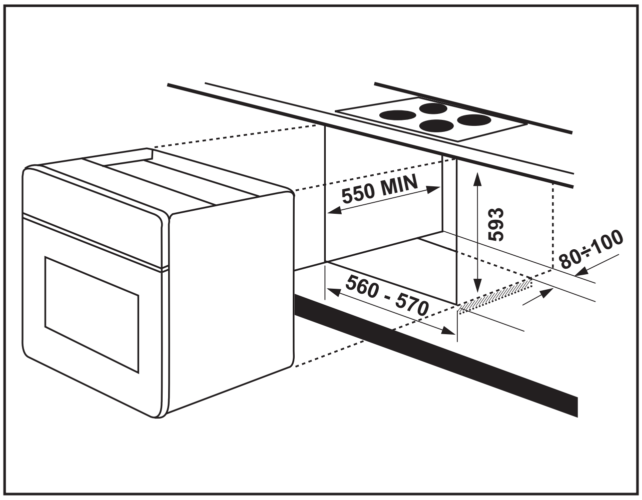


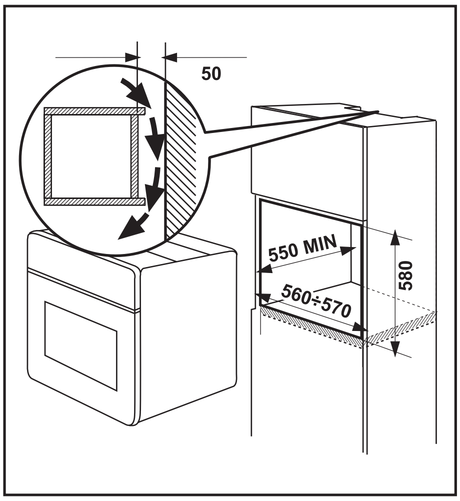
Building In

The surround or cabinet into which the oven will be built must comply with these specifications:

- the dimensions must be as shown in the relevant diagrams;
- the materials must withstand a temperature increase of at least 60 °C above ambient;
- proper arrangements must be made of a continuous supply of air to the oven to prevent the oven overheating.

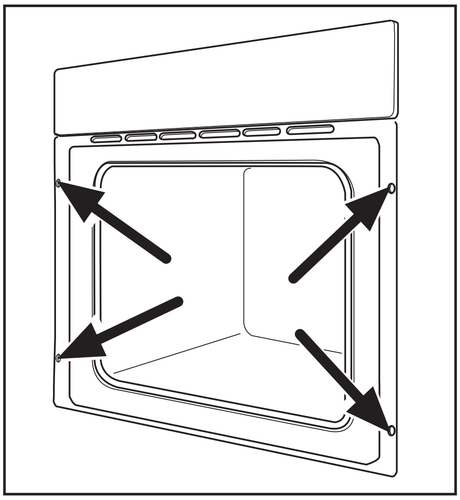
Dimensions of the oven and recess required are given in the relevant diagrams.





Securing The Oven To The Cabinet

1. Fit the oven into the cabinet recess,
2. Open the oven door,
3. Secure the oven to the kitchen cabinet with four wood screws, which fit the holes provided in the oven frame.



-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	EOB 4760
3 ●	Clase de efici- encia energética	Relativt ener- giforbrug	Energieeffizi- enzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy effici- ency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di effi- cienza energetica	Energie-effi- ciëntieklasse	Classe de efici- ência energética	Energieffekti- vitetsklass	Energiatehok- kuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	←
	Consumo de energía Función de ca- lentamiento:	Energiforbrug Opvarmnings- funktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittings- functie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmnings- funktion:	Energian- kulutus Kuumennusta pa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	0,79 kWh
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	0,78 kWh
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Netto- volumen (liter)	Netto- volumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volu- me (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	←
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbe- lastning:	Kochzeit bei Standard- beladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidings- tijd bij stan- daardbela- sting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en stan- dardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	43 min.
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλο- φορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	41 min.
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	1130 cm²
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffekt- niveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsni- veau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Ääni (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente
Lavt forbrug
Niedriger Verbrauch
Πιο αποδοτικό
More efficient
Économe

Bassi consumi
Efficiënt
Mais eficiente
Låg förbrukning
Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente
Højt forbrug
Hoher Verbrauch
Λιότερο αποδοτικό
Less efficient
Peu économe

Alti consumi
Inefficiënt
Menos eficiente
Hög förbrukning
Paljon kuluttava

●● 12 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/ Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

Важная информация по технике безопасности

Вам НЕОБХОДИМО внимательно прочитать данные указания перед тем, как приступить к установке или эксплуатации данного изделия. Если Вам потребуется помощь при установке, обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Установка

- Данный духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированным специалистом с соответствии с действующими нормами и правилами.
- Данный прибор отличается большим весом. Будьте осторожны при его перемещении.
- Перед тем, как приступать к эксплуатации духового шкафа, удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи, включая рекламные наклейки и защитную пленку
- Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора.

Безопасность детей

- Духовой шкаф предназначен для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с духовым шкафом или рядом с ним.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Детей следует держать в удалении от духового шкафа, пока он не остынет.

При эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления пищи только в быту. Его использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Во время использования духовой шкаф нагревается и в течение длительного времени остается горячим. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- **Всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.**
- Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Не допускайте, чтобы жаропрочные материалы, используемые для приготовления пищи, например, пакеты из фольги, касались нагревательных элементов.
- Ни кладите в духовой шкаф и не ставьте на него никакие предметы, которые могут расплавиться, например, пластиковые.
- Не помещайте в духовой шкаф неоткрытые консервные банки и аэрозоли. Они могут взорваться при нагреве.
- Не вешайте полотенца, тряпки или одежду на дверцу духового шкафа или ее ручку.
- Не используйте духовой шкаф, если на него попала вода, и никогда не касайтесь его мокрыми руками при эксплуатации.
- Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, так как при сильном нагреве они могут воспламениться.
- Ставя посуду в духовой шкаф или вынимая ее из него, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Не оставляйте посуду с продуктами, например, жиром или маслом, внутри духового шкафа, во избежание их воспламенения при его случайном включении.
- При использовании каких-либо электроприборов удостоверьтесь, что электрические провода не касаются нагревающихся поверхностей духового шкафа.

Чистка и уход

- Всегда выполняйте чистку духового шкафа в соответствии с инструкциями.
- Духовой шкаф следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.
- Для чистки духового шкафа нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию духового шкафа или его чистке отсоедините прибор от сети электропитания и подождите, пока он остынет.

Техническое обслуживание

- Ремонт и техобслуживание духового шкафа должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.

Информация по охране окружающей среды

- После установки изделия утилизируйте упаковку с должным соблюдением правил безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к корпусу. Удалите все дверные защелки, чтобы маленькие дети не могли случайно захлопнуть за собой дверцу и оказаться в ловушке.
- Символ на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

  За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Сохраняйте настоящее руководство для использования в будущем и передавайте его вместе с духовым шкафом в случае смены его владельца.

Содержание

Информация для пользователя

Указания для установщика

Указания по использованию настоящего руководства

Вы встретите в тексте настоящего руководства следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в нем:

Указания по безопасности

Пошаговые указания по эксплуатации

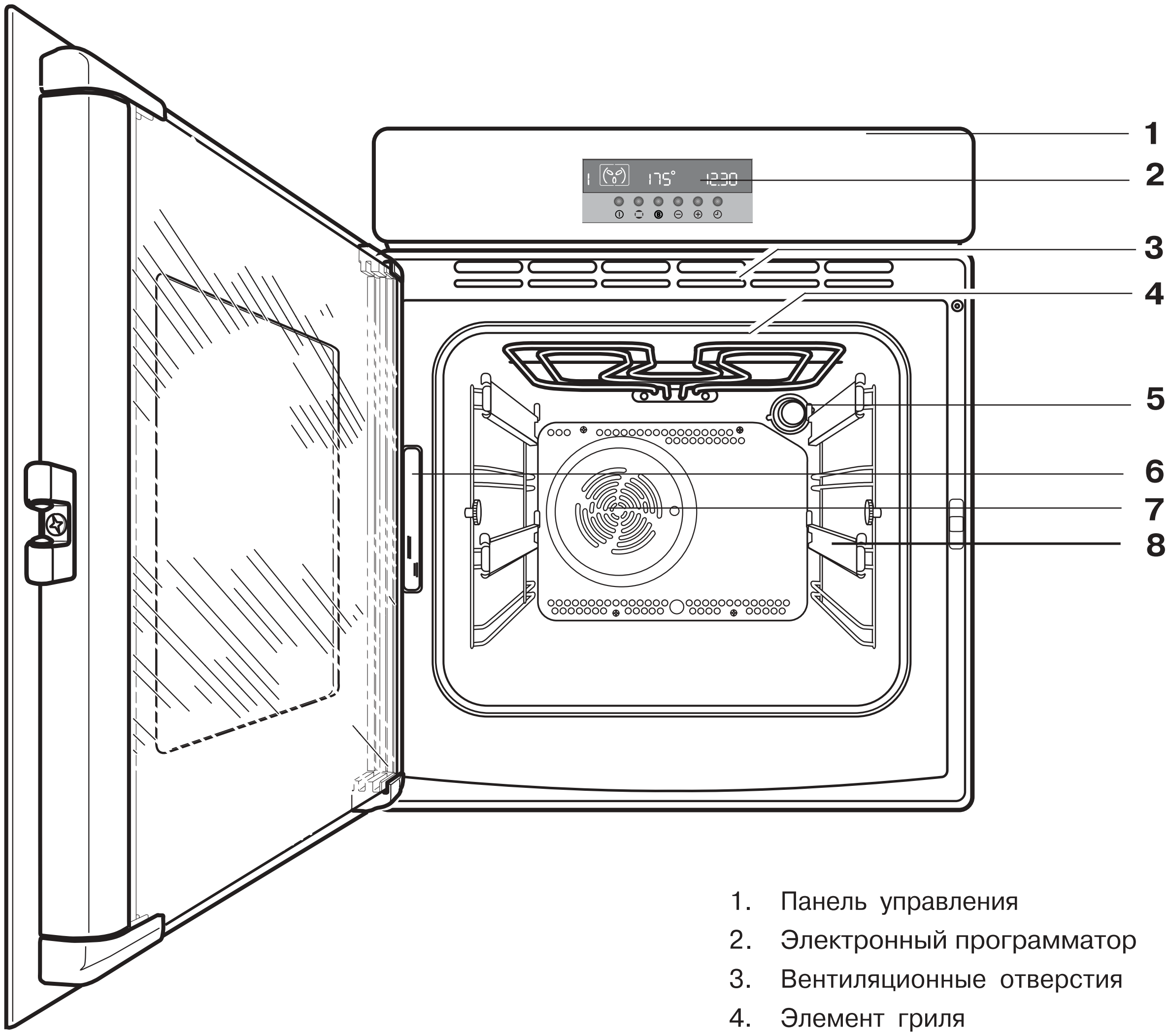
Советы и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

CE Данное изделие соответствует следующим **Директивам Европейского Союза:**
***73/23 - 90/683** (Директива по низкому напряжению);
***93/68** (Общие директивы);
***89/336** (Директива по электромагнитной совместимости) с последующими изменениями.

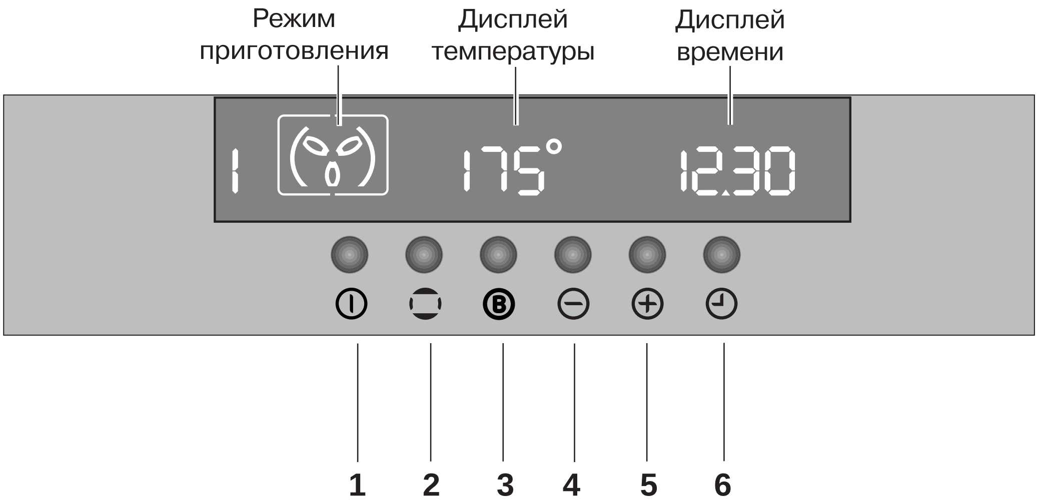
ИЗГОТОВИТЕЛЬ:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Италия)

Описание духового шкафа



1. Панель управления
2. Электронный программатор
3. Вентиляционные отверстия
4. Элемент гриля
5. Лампочка освещения духового шкафа
6. Табличка с техническими данными
7. Вентилятор духового шкафа
8. Телескопическая направляющая

Панель управления



Кнопки

1. ВКЛ / ВЫКЛ
2. Кнопка выбора режима духового шкафа
3. Кнопка функции быстрого нагрева
4. Кнопка уменьшения значений “⊖“ (времени или температуры)
5. Кнопка увеличения значений “⊕“ (времени или температуры)
6. Таймер установки времени (продолжительности приготовления / установки времени окончания приготовления

Управление всеми функциями и режимами духового шкафа осуществляется с помощью электронного программатора.
Вы можете выбрать любую комбинацию режима приготовления, температуры приготовления и функций таймера.

ПРИМЕЧАНИЕ:
В случае отключения электропитания программатор будет сохранять все установки (время суток, установки программы или текущую программу) в течение примерно 3 минут. В случае отсутствия электропитания в течение более продолжительного времени все установки будут потеряны. При восстановлении подачи электропитания на цифры дисплее будут мигать и потребуется снова устанавливать часы и таймер.

Специальные функции

Следующие функции можно активировать одновременным нажатием двух кнопок:
- Замок от детей: нажмите кнопку ▭ и кнопку “⊖“;
- Подача звукового сигнала при нажатии кнопок: нажмите кнопку ▭ и кнопку “⊕“;
- Демо-режим: нажмите кнопку Ⓑ и кнопку “⊕“.

Кнопка “Вкл/Выкл”

Перед заданием любого режима приготовления или программы нужно включить духовой шкаф. При нажатии кнопки на дисплее высветится символ духового шкафа и загорится лампочка внутреннего освещения. Для выключения духового шкафа Вы можете нажать кнопку в любой момент. При этом выполнение всех режимов или программ прекратится, лампочка внутреннего освещения погаснет, а на дисплее высветится текущее время суток.

Духовой шкаф можно выключить в любой момент.

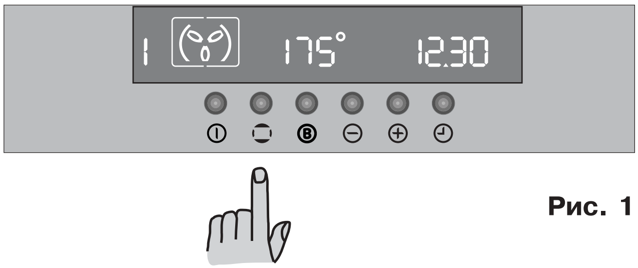


Рис. 1

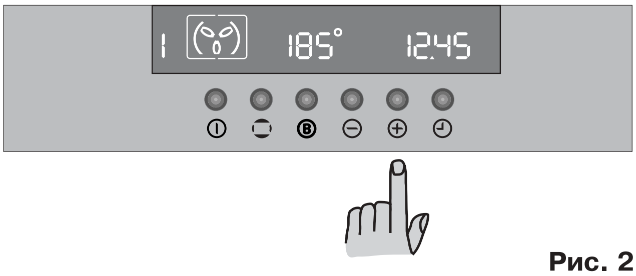


Рис. 2

Выбор режима приготовления

1) Включите духовой шкаф, нажав кнопку .

2) Нажимая кнопку , выберите нужный режим приготовления. При каждом нажатии кнопки на дисплее будет высвечиваться символ того или иного режима приготовления, а слева от него - номер соответствующего режима (Рис. 1).

3) Если Вас не устраивает предварительно заданная для данного режима температура, нажимайте кнопку “⊖” или “⊕” для ее изменения с шагом 5 градусов.

- как только духовой шкаф станет нагреваться, температура на символе термометра начнет медленно подниматься , указывая, до какой степени он нагрелся;

По достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а символ термометра загорится постоянным светом.

Задание температуры и времени приготовления

Нажимайте кнопку “⊖” или “⊕” соответственно для увеличения или уменьшения предварительно заданной температуры в то время, когда мигает символ “°” (Рис. 2). Максимальная температура равна 250 °C.

Нажимайте кнопку “⊖” или “⊕” соответственно для увеличения или уменьшения предварительно заданного времени приготовления в то время, когда мигает символ ▶ (Рис. 2).

Ниже приведены список символов режимов приготовления и их описание.

1  **Режим конвекции** - Этот режим позволит Вам одновременно готовить (жарить или печь) продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов. Предварительно заданная температура: 175 °C

2  **Традиционный режим приготовления** - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев камеры духового шкафа. Предварительно заданная температура: 200 °C

3  **Только элемент гриля** - может использоваться для приготовления небольших количеств продуктов. Предварительно заданная температура: 250 °C

4  **Приготовление на гриле с конвекцией** - Этот режим предлагает альтернативный вариант приготовления блюд, которые обычно готовятся на традиционном гриле. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом.

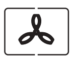
Предварительно заданная температура: 180 °C
При использовании данного режима максимальная температура не должна превышать 200°C.

5  **Режим “Пицца”** - Нижний нагревательный элемент непосредственно подает тепло на нижнюю часть пиццы или пирогов, а вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха для приготовления верхней части пиццы или начинки пирога.
Предварительно заданная температура: 175 °C

6  **Полный гриль** - В этом режиме полностью включается элемент гриля. Он рекомендуется для приготовления больших количеств продуктов. Предварительно заданная температура: 250 °C

7  **Нижний нагревательный элемент** - Тепло поступает только снизу духового шкафа, позволяя довести до конца приготовление Вашего блюда. Предварительно заданная температура: 250 °C

8  **Верхний нагревательный элемент** - Тепло поступает только сверху духового шкафа, позволяя довести до конца приготовление Вашего блюда. Предварительно заданная температура: 250 °C

9  **Размораживание** – Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в камере духового шкафа поддерживается комнатная температура. Этот режим особо рекомендуется для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, тортов-мороженое, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

Первое включение духового

При первом включении духового шкафа в сеть, дисплей автоматически покажет 12:00, а символ будет мигать.
Не забудьте установить текущее время перед тем, как приступать к эксплуатации духового шкафа.

Установка текущего времени суток:

а) нажмите кнопку и, в то время, как мигает символ ▶ (Рис. 3), установите правильное текущее время суток, нажимая кнопку “⊖” или “⊕” (Рис. 4).
Символ ▶ погаснет примерно через 5 секунд после того, как дисплей покажет правильное текущее время (Рис. 5).
b) если символ ▶ более не мигает, дважды нажмите кнопку .
Затем, действуйте как указано в п. а).

— нажмите кнопку для включения духового шкафа.
— дважды нажмите кнопку и выберите традиционный режим приготовления (Рис. 6).
— установите температуру 250°С с помощью кнопки увеличения значений “⊕”.
— Дайте духовому шкафу поработать **вхолостую** в течение примерно 45 минут.
— откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.

Далее повторите эту же процедуру с режимами приготовления “Конвекция” и “Полный гриль” в течение примерно 5-10 минут.

В это время может появиться специфический запах. Это - совершенно **нормальное** явление, вызванное выгоранием остатков производственных материалов.
После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

Перед тем, как первый раз готовить, тщательно вымойте **решетку** и **противень для сбора жира.**

Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки (Рис.7).

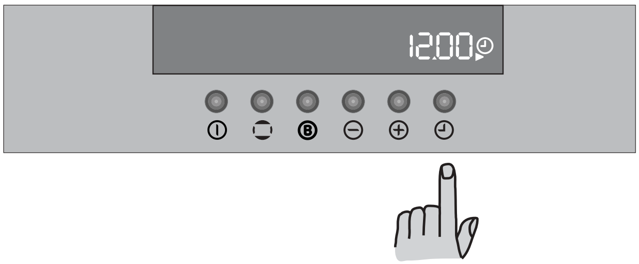


Рис. 3

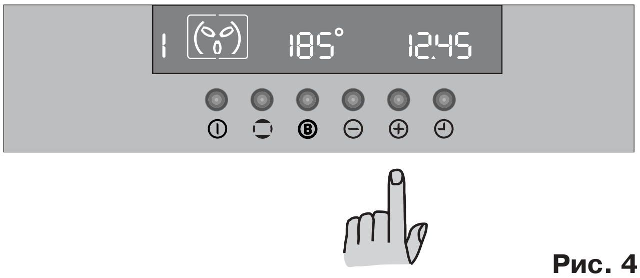


Рис. 4

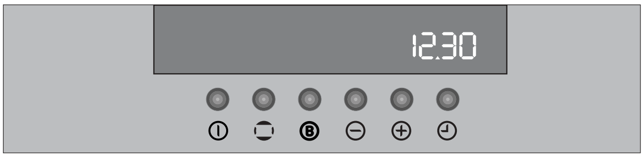


Рис. 5

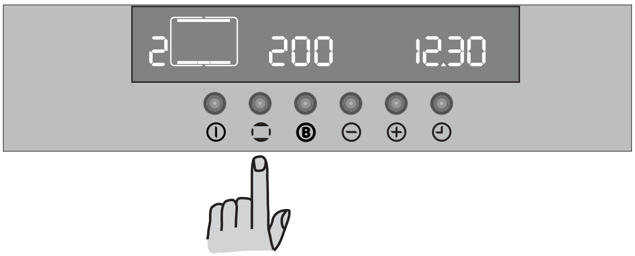


Рис. 6

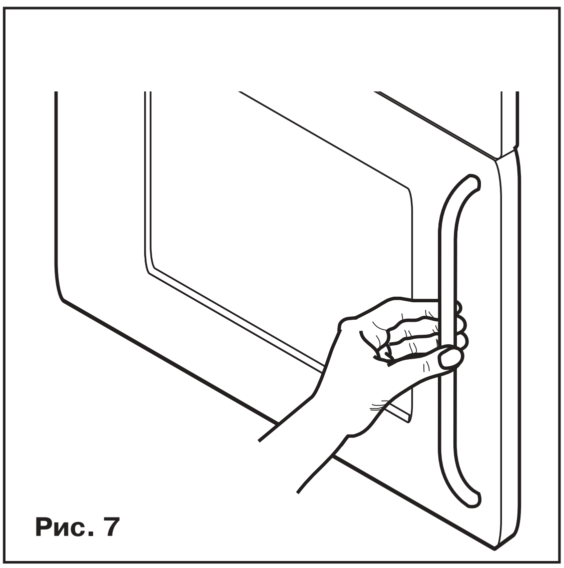


Рис. 7

Программирование духового шкафа

Установка таймера

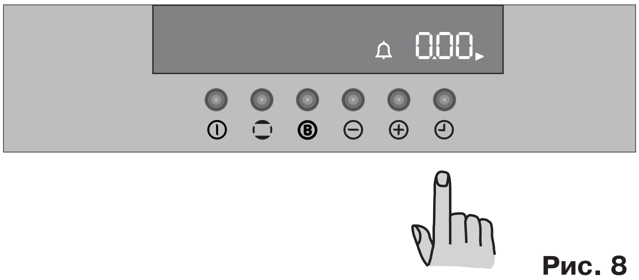


Рис. 8

1) Нажимая кнопку , выберите функцию таймера (Рис. 8). Соответствующий символ замигает и дисплей покажет “0.00”.
2) Нажимая кнопку “⊕”, выберите нужное время. Максимальное значение времени составляет 23 часа 59 минут. После завершения установки таймер подождет 3 секунды и начнет действовать (Рис.9).
3) По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал.
4) Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

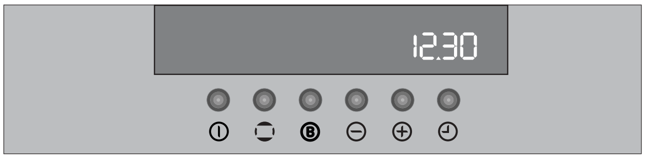


Рис. 9

При этом духовой шкаф НЕ выключится. Функцию таймера можно использовать и при выключенном духовом шкафе.

Изменение установки таймера:

нажимайте кнопку до тех пор, пока символы и ▶ не начнут мигать.
Теперь можно изменить установку таймера, нажимая кнопку “⊖” или “⊕”.

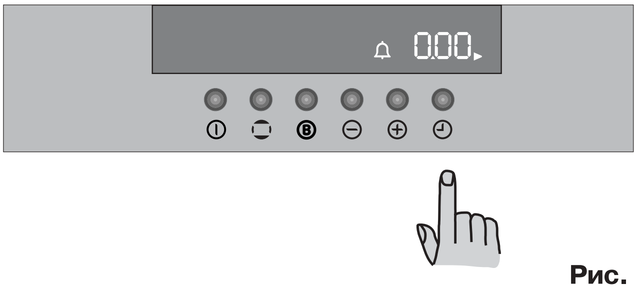


Рис. 10

Отмена установки таймера:

нажимайте кнопку до тех пор, пока символы и ▶ не начнут мигать.

Нажимая кнопку “⊖”, уменьшайте значение времени до тех пор, пока дисплей не покажет “0.00” (Рис. 10).

Программирование автоматического выключения духового шкафа

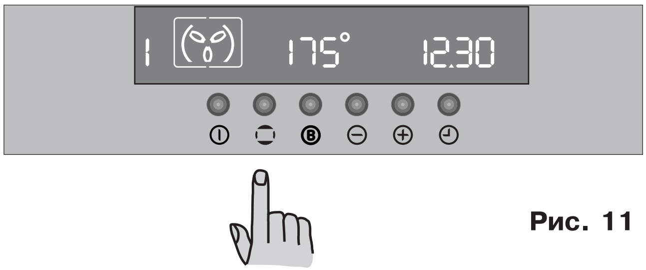


Рис. 11

1) Поместите продукты в духовой шкаф, включите его, задайте режим работы духового шкафа и отрегулируйте, если это необходимо, температуру приготовления (Рис. 11).
2) Нажимая кнопку , выберите функцию времени (продолжительности) приготовления (Рис. 12). Символ этой функции ⇥ замигает и дисплей покажет “0.00”.
3) В то время, когда символ ▶ мигает, нажимая кнопку “⊕”, выберите нужное время. Максимальное время равно 23 часам 59 минутам. Программатор подождет 3 секунды и начнет действовать.
4) По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал, а дисплей покажет “0.00”.
5) Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

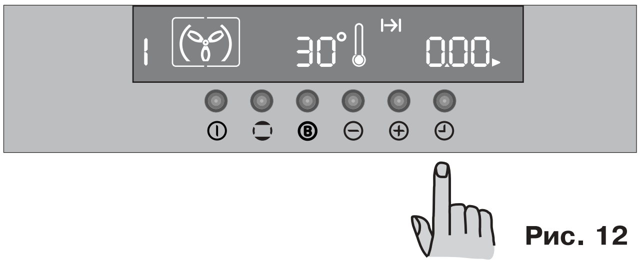


Рис. 12

Отмена времени (продолжительности) приготовления

— нажимайте кнопку до тех пор, пока символ ▶ не замигает.

— нажимая кнопку “⊖”, уменьшайте значение времени до тех пор, пока дисплей не покажет “0.00” (Рис. 10).

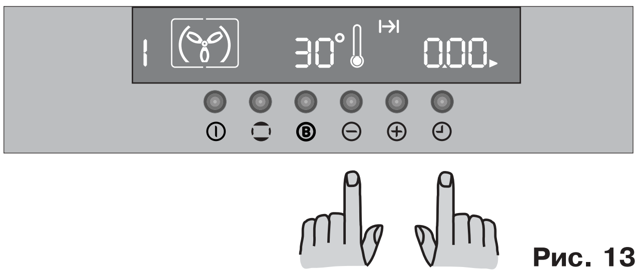


Рис. 13

Программирование автоматического включения и выключения духового шкафа

1) Выполните установку времени (продолжительности) приготовления, как указано в соответствующем разделе.
2) Нажимайте кнопку до тех пор, пока не будет выбрана функция окончания времени приготовления →| и не начнет мигать соответствующий символ. На дисплее высветится время окончания приготовления (то есть, текущее время + продолжительность приготовления - Рис. 14).
3) Нажимая кнопку “⊕”, выберите нужное время окончания приготовления.
4) После завершения установки программатор подождет 3 секунды и начнет действовать.
5) Духовой шкаф включится и выключится автоматически. По достижении времени окончания приготовления будет подан звуковой сигнал.
6) Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Для отмены программы достаточно отменить время приготовления.

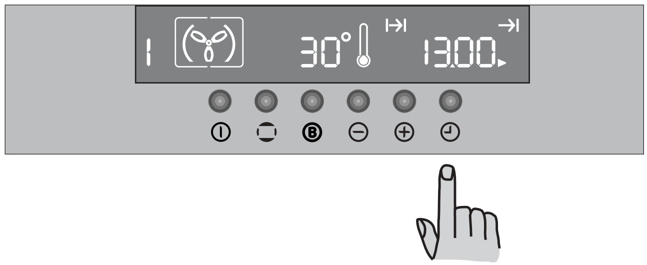


Рис. 14

Дополнительные функции

Предохранительное отключение

В случае любых изменений сделанных установок духовой шкаф автоматически выключится в соответствии с помещенной рядом таблицей (Рис. 15).

Если установлена температура:	духовой шкаф выключится:
250°C	через 3 часа
от 200 до 245°C	через 5,5 часов
от 120 до 195°C	через 8,5 часов
меньше 120°C	через 12 часов

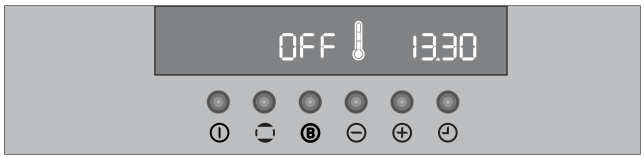


Рис. 15

Использование остаточного тепла

При задании времени (продолжительности) приготовления духовой шкаф будет автоматически выключаться за несколько минут до истечения заданного времени, для того, чтобы доведение до конца приготавливаемого блюда осуществлялось с помощью остаточного тепла без потребления энергии. До истечения заданного времени приготовления на дисплее будут высвечиваться все текущие установки.
Использование этой функции невозможно, если заданная длительность приготовления меньше 15 минут.

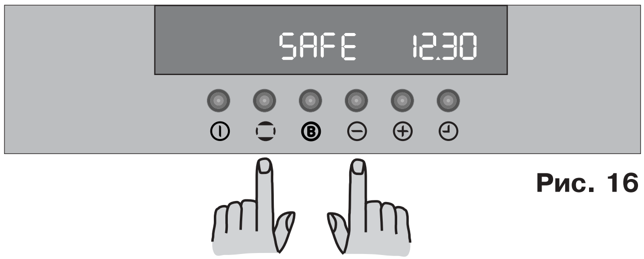


Рис. 16

Замок от детей

Для предотвращения возможности включения духового шкафа детьми можно заблокировать его ручки управления.

1) Выключите духовой шкаф, нажав кнопку ⓘ.
2) Одновременно нажмите кнопки и “⊖” и держите нажатыми около 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее высветится слово “SAFE” (Рис. 16).
3) Теперь ручки управления духового шкафа заблокированы. При этом нельзя произвести выбор ни режима, ни температуры приготовления.

Разблокировка ручек управления духового шкафа:
Одновременно нажмите кнопки и “⊖” и держите их нажатыми около 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, а слово “SAFE” на дисплее погаснет. Теперь ручки управления духового шкафа можно использовать снова (Рис. 17).

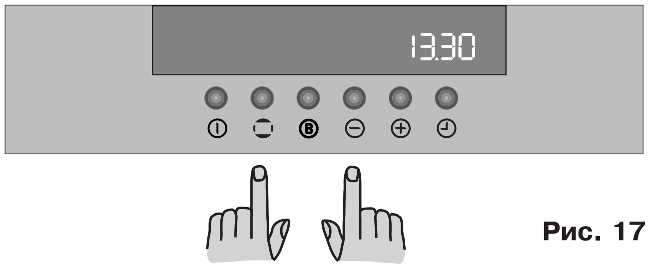


Рис. 17

Функция быстрого разогрева

После выбора режима приготовления и регулировки температуры приготовления камера духового шкафа будет медленно нагреваться до достижения заданного значения температуры. Это займет от 10 до 15 минут, в зависимости от выбранных режима и температуры приготовления.
Если Вам нужно, чтобы духовой шкаф быстрее набрал нужную температуру, Вы можете воспользоваться функцией быстрого разогрева.

1) Включите духовой шкаф, нажав кнопку ⓘ.
2) Задайте нужные режим и температуру приготовления, как указано на предыдущих страницах.
3) Установите температуру, нажимая кнопку “⊖” или “⊕”. Значение температуры высветится на дисплее.
4) Нажмите кнопку Ⓑ. Дисплей температуры покажет “FHU” (Рис. 18).
5) нажмите кнопку после чего символ “°” будет мигать в течение приблизительно 10 секунд. Теперь Вы можете выбрать нужную температуру, нажимая кнопку “⊖” или “⊕”.
6) По достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее температуры вновь высветится заданная температура.

Эта функция может быть использована при любом режиме или температуре приготовления.

Код ошибки

Электронный программатор выполняет непрерывную диагностику системы. Если какие-то параметры неверны, контрольное устройство остановит работу духового шкафа, а на дисплее появится соответствующий код ошибки (Рис. 20).
Для получения более подробной информации обращайтесь к разделу «Возможные неисправности» на стр. 48.

Предохранительный термостат

Данный духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата и последующего перегрева это предохранительное устройство отключит духовой шкаф от электропитания. Если такое случится с Вашим духовым шкафом, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно.

Демо-режим:

Данная функция может использоваться в магазинах для демонстрации работы духового шкафа; при этом не происходит потребления электроэнергии (за исключением энергии, потребляемой для его внутреннего освещения). Для активации этой функции прибор должен находиться в режиме ожидания.

— Нажмите кнопки Ⓑ и "⊕" и держите их нажатыми в течение примерно 2 секунд (Рис. 19). Будет подан кратковременный звуковой сигнал.

— Нажмите кнопку Ⓘ, на дисплее высветится сочетание "**id**" .

При этом можно выбрать все режимы приготовления.

Символ термометра 🌡 больше не будет мигать, а сочетание "**id**" на дисплее будет заменено цифрами.
Для выключения демо-режима выполните еще раз вышеописанную процедуру.

Вентилятор охлаждения

Данный духовой шкаф оборудован вентилятором охлаждения, служащим для того, чтобы предотвращать нагрев его передней панели, ручек управления и ручки дверцы. Этот вентилятор может работать и после выключения духового шкафа или гриля до тех пор, пока не будет достигнута нормальная температура.

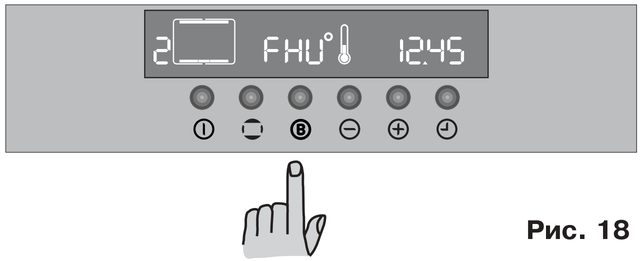


Рис. 18

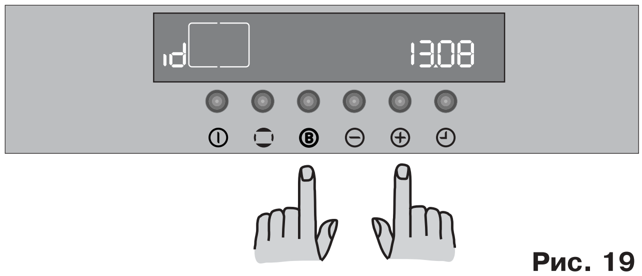


Рис. 19

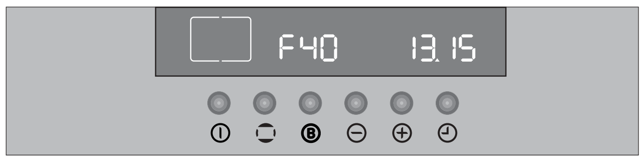


Рис. 20

Советы и рекомендации по использованию духового шкафа

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

Традиционный режим приготовления

Тепло поступает как сверху, так и снизу, поэтому в этом режиме рекомендуется использовать центральные уровни.
Если для приготовления данного блюда требуется больший нагрев сверху или снизу, размещайте продукты соответственно на более верхнем или более нижнем уровне.

Приготовление в режиме конвекции

Тепло передается приготавливаемым продуктам посредством горячего воздуха, циркуляция которого в духовом шкафу обеспечивается вентилятором, расположенным у его задней стенки.
При этом тепло быстро и равномерно распределяется по всей камере духового шкафа, что позволяет одновременно готовить несколько разных блюд на различных уровнях. Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в камере духового шкафа, что препятствует смешению запахов и вкусов различных блюд.
Благодаря этой возможности приготовления сразу на нескольких уровнях Вы можете готовить одновременно до трех различных блюд, например, бисквиты или с маленькие пиццы на трех противнях, предназначенных для немедленного употребления в пищу или для замораживания.
Естественно, приготовление можно вести и лишь на одном уровне. В этом случае для удобства наблюдения за ходом приготовления рекомендуется располагать блюдо на нижних направляющих.
Кроме того, духовой шкаф прекрасно подходит для стерилизации презервов, домашнего -приготовления варений, а также для сушки грибов и фруктов.

Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле мяса или рыбы их необходимо смазать маслом и уложить на решетку. Решетку следует устанавливать на тот или иной уровень в зависимости от толщины приготавливаемого куска. Всегда помните о том, что необходимо установить на самом низком уровне противень для сбора жира и налить в него немного воды во избежание появления дыма и неприятных запахов.

Приготовление на гриле с конвекцией

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДАННОГО РЕЖИМА МАКСИМАЛЬНАя ТЕМПЕРАТУРА НЕ ДОЛЖНА ПРЕВЫШАТЬ 200°С.
Нагревательный элемент полного гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув блюда горячим воздухом. При этом уменьшается необходимость проверки состояния блюда и его переворачивания. За исключением тостов и стейков с кровью Вы можете готовить на гриле с конвекцией все те блюда, которые Вы обычно готовите на обычном гриле.

Конденсация и пар

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления пищи образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духового шкафа при открытии его дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. При попадании пара на стекло дверцы духового шкафа он конденсируется, в результате чего на ней образуются капельки воды.

Для уменьшения конденсации не забывайте хорошо прогреть духовой шкаф перед тем, как поместить туда продукты.
Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа. Мы рекомендуем Вам протирать дверцу для удаления конденсата после каждого использования духового шкафа.

Эксплуатация духового шкафа

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

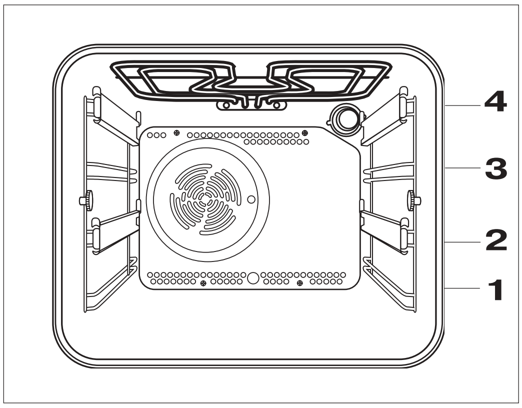
Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. ***Не*** *давайте ей упасть - придерживайте ее рукой за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.*

Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток; одна решетка входит в комплект поставки. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на расположенном ниже рисунке

Необходимо, чтобы решетка была установлена правильно, так, как показано на рисунке.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

Внимание! - Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации- тепла. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на противни или решетку духового шкафа.



Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

- Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 250°C.
- Противни для выпечки, жаропрочные тарелки и т.д. ни в коем случае нельзя ставить прямо у решетки вентилятора у задней стенки духового шкафа или устанавливать непосредственно на дно духового шкафа.
- Не используйте противни для выпечки с размерами, превышающими 30 x 35 см (12 x 14 дюймов), т.к. они препятствуют циркуляции тепла и могут отрицательно сказаться на работе духового шкафа.

Телескопические держатели решеток

Уровни 2 и 4 оборудованы телескопическими держателями противней для обеспечения большего удобства при установке или вынимании противней.

Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели противней, как показано на нижеприведенном рисунке.

Установите решетку гриля или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь камеры духового шкафа.

Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели противней не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.

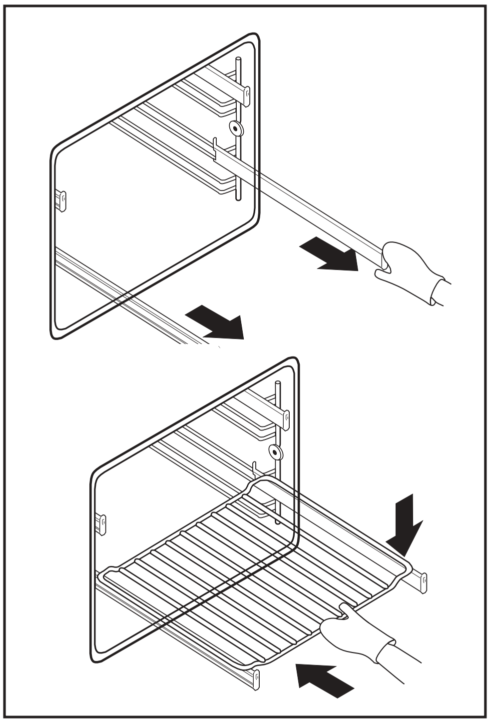


Таблица приготовления - Приготовление в режиме конвекции и Традиционный режим приготовления

Вес (г)	БЛЮДО	Традиционное приготовление		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления минуты	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 4 3 2 1	Темп. °C	Уровень 4 3 2 1	Темп. °C		
	ВЫПЕЧКА						
	Изделия из взбитого теста	2	170	2 (1 и 3)*	160	45 ~ 60	В форме для выпечки
	Песочный торт	2	170	2 (1 и 3)*	160	20 ~ 30	В форме для выпечки
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)*	170	40 ~ 60	В форме для выпечки
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	
	Фруктовый пирог	1	175	1	160	45 ~ 60	На сковороде
	Бисквитный торт	1	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	В форме для выпечки
	Рождественский торт	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме для выпечки
	Сливовый торт	1	170	1	160	50 ~ 60	На сковороде
	Небольшие торты	2	175	2 (1 и 3)*	160	25 ~ 35	На противне для выпечки
	Бисквиты	2	160	2 (1 и 3)*	150	20 ~ 30	На противне для выпечке
	Безе	2	100	2 (1 и 3)*	100	90 ~ 120	На противне для выпечки
	Сдобные булочки	2	190	2 (1 и 3)*	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Выпечка: Французские пирожные		200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 25	На противне для выпечки
	ХЛЕБ И ПИЦЦА						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 штуки
500		1	190	1	180	30 ~ 45	В сковороде
500	Булочки	2	200	2 (1 и 3)*	175	20 ~ 35	6-8 штук
250	Пицца	1	210	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 30	На противне для выпечки
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)*	175	40 ~ 50	В форме
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45 ~ 60	В форме
	Пирог с начинкой	1	200	2 (1 и 3)*	180	35 ~ 45	В форме
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 60	В форме
	Канеллони	2	200	2	175	40 ~ 55	В форме
	МяСО						
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке
1500	Английский ростбиф						
1500	слабо прожаренный	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке
1500	умеренно прожаренный	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке
1500	хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке
2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	С корочкой
1200	Свиная рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 штуки
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Разрезанный на куски
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
	Формованный фарш	2	180	2	160	40 ~ 60	на сковороде
	РЫБА						
1200	Форель/Морской окунь	2	190	2 (1 и 3)*	175	30 ~ 40	3-4 штуки
1500	Тунец/Лосось	2	190	2 (1 и 3)*	175	25 ~ 35	4-6 филе

Значения температур в данной таблице указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры. Только опыт позволит Вам определить правильные значения, соответствующие Вашим личным предпочтениям.

ПРИМЕЧАНИЕ: Положения уровней решеток отсчитываются снизу.

Мы рекомендуем перед любым приготовлением пищи выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.
Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Приготовление на гриле -

БЛЮДО	Количество		Уровень	Температура °C	Время приготовления минуты	
	Штук	Вес			Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Свиные отбивные	4	600	3	250	12 ~ 16	12 - 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургеры	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	250	3 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

Приготовление на гриле с конвекцией

При приготовлении на гриле с конвекцией максимальная температура не должна превышать 200°C

БЛЮДО	Количество (г)	Уровень	Температура °C	Время приготовления минуты	
				нижняя сторона	верхняя сторона
Жаркое (индейка)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
Курица (разрезанная пополам)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
Куриные ножки	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
Перепела	500	2	200	25 ~ 30	20 ~ 25
Овощи на гриле	—	3	200	20 ~ 25	—
Королевские креветки	—	3	200	15 ~ 20	—
Макрель	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
Ломтики рыбы	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

Режим “Пицца”

Вес (г)	БЛЮДО	Уровень	Температура °C	Время приготовления минуты	ПРИМЕЧАНИЯ
700	Большая пицца	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки
500	Маленькая пицца	1	200	10 ~ 20	в форме на решетке
500	Низкий пирог	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки

Значения температуры духового шкафа указаны ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры.

Чистка духового шкафа

Перед тем, как приступать к чистке духового шкафа, вначале дайте вентилятору охладить его, и только потом отключайте духовой шкаф от сети.
Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.

Духовой шкаф следует постоянно поддерживать в чистоте. Накопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.

Средства для чистки

Перед использованием каких-либо моющих или чистящих средств для чистки духового шкафа убедитесь, что они соответствуют этой цели и рекомендованы изготовителем.
Чистящие средства, содержащие отбеливатель, использовать НЕЛЬЗЯ, т.к. они могут привести к потускнению поверхностей. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и ее уплотнение мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, в которую добавлено немного жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или ослабления стеклянных панелей дверцы не используйте следующие средства:

- *Бытовые моющие средства и отбеливатели*
- *Пропитанные губки, неподходящие для чистки посуды с противопригарным покрытием*
- *Металлические губки*
- *Губки для чистки духовок, пропитанные химическими средствами, или аэрозоли*
- *Средства для удаления ржавчины*
- *Средства для удаления пятен с ванн/ раковин*

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения стекла дверцы с внутренней стороны рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов. Для удаления пригоревших остатков пищи не пользуйтесь шпателями.

НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.
Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае стекло может лопнуть. Обратитесь в авторизованный сервисный центр, там Вам укажут, что следует предпринять.

Камера духового шкафа

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока он еще не остыл.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого выполнения пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и глубокую чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

НЕ пытайтесь чистить каталитические панели.

Решетки и держатели решеток

Для чистки решеток духового шкафа и их держателей опустите их в теплый мыльный раствор; устраняйте трудноудалимые загрязнения с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой. Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки. (см. рисунки 1 и 2).
При выполнении этой операцией одной рукой придерживайте держатель решетки на своем месте. Отцепите задний крюк и снимите держатель.
После установки держателей на место проверьте, чтобы все гайки были плотно затянуты.

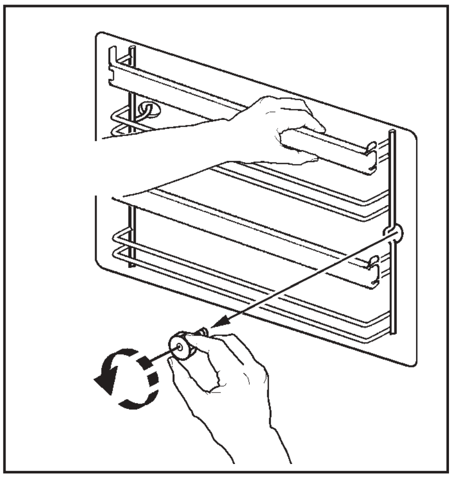


Рис. 21

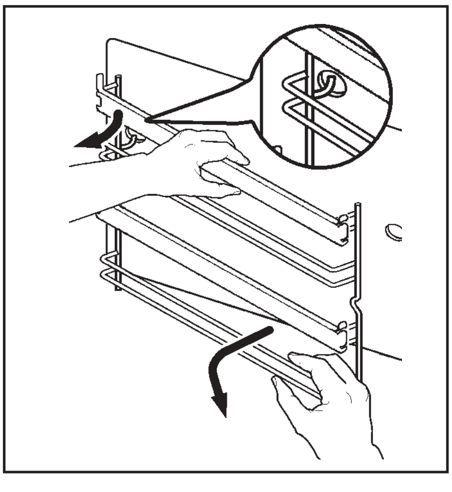


Рис. 22

Чистка дверцы духового шкафа

Нижеприведенные указания служат в качестве руководства по разборке дверцы в том виде, в котором она была поставлена изготовителем.

Если дверца Вашего духового шкафа была перевешена на другую сторону, имейте в виду, что все упоминания левой и правой сторон следует поменять местами.

Рисунок 23. Правой рукой придерживайте перфорированную алюминиевую планку (“A”), а левой рукой вытяните держатель “B” внутреннего стекла. Надавите на держатель вправо, чтобы высвободить его, и затем поднимите.

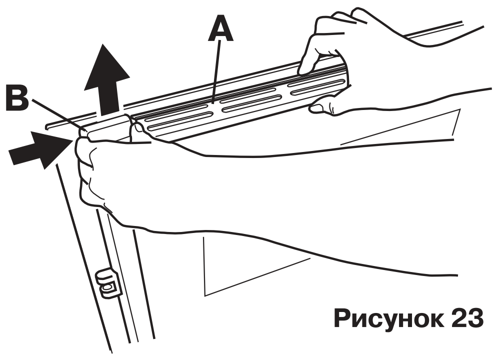


Рисунок 23

Рисунок 24. Снимите перфорированную алюминиевую планку “A” с держателя “C”.

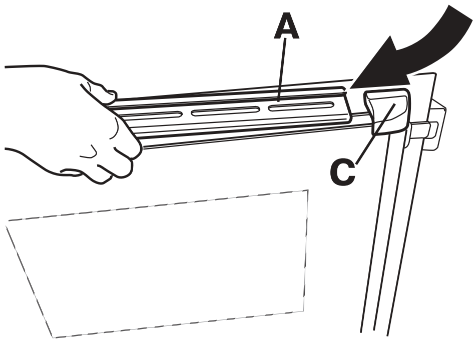


Рисунок 24

Рисунок 25. Крепко придерживая левой рукой внутреннее стекло “D”, снимите держатель “C” со своего места.

Стекло “D” необходимо крепко держать во избежание его падения.

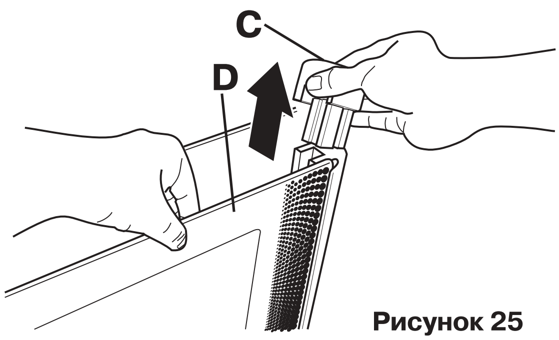


Рисунок 25

Рисунок 26. Крепко возьмитесь за внутреннее стекло “D” обеими руками и выньте его со своего места, сдвигая вверх.

После снятия внутреннего стекла выполните чистку дверцы и стекол.

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой и затем вытирать ее мягкой тряпкой. Никогда не используйте металлические губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа.

После чистки снова установите внутреннее стекло “D” в исходное положение.

При правильной установке внутреннего стекла “D” (с полосками вдоль краев) поверхность с полосками должна быть обращена к дверце духового шкафа так, чтобы при прикосновении к видимой поверхности легкая шероховатость шелкотрафаретной печати не чувствовалась на ощупь.

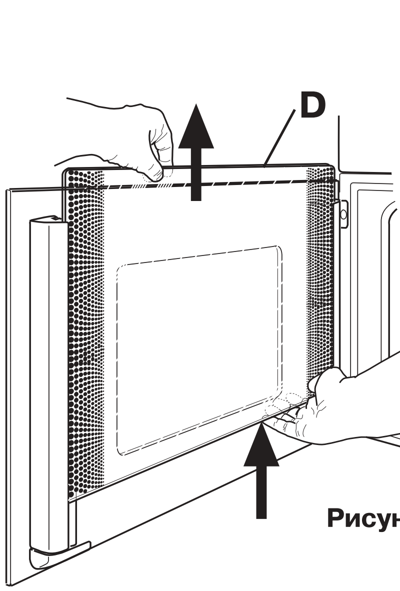


Рисунок 26

После установки на место внутреннего стекла установите на свое место держатель “C” и затем:

Рисунок 27. Установите правый конец алюминиевой планки “A” в соответствующий паз держателя “C”.

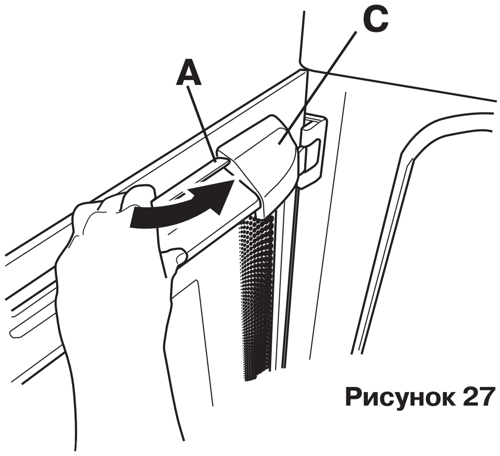


Рисунок 27

Рисунок 28. Установите левый конец алюминиевой планки “A” в соответствующий паз держателя “B”. Теперь установите держатель “B” на его первоначальное место и убедитесь в том, что вся конструкция хорошо и надежно закреплена.

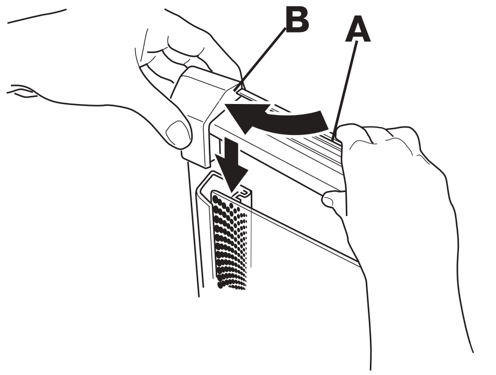


Рисунок 28

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой и затем вытирать ее мягкой тряпкой. Никогда не используйте металлические губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

При необходимости дверцу духового шкафа можно перевесить на другую сторону. Данная операция должна выполняться ТОЛЬКО уполномоченными специалистами.

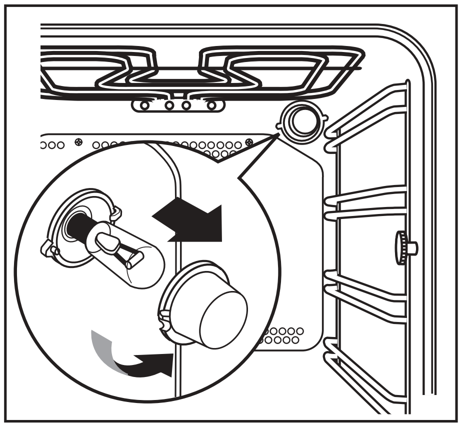
Потребителям не рекомендуется выполнять эту операцию самостоятельно. За выполнение этой операции Вам будет предъявлен счет к оплате.

Замена лампочки освещения духового шкафа

В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Мощность: 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Устойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

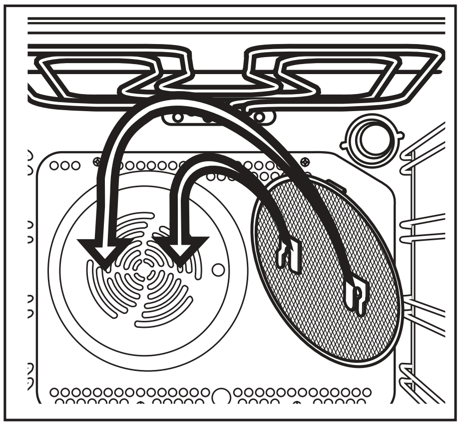
Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.



☞ Замена перегоревшей лампочки

1. Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.
5. Снова включите духовой шкаф в сеть.

Жироулавливающий фильтр



Перед приготовлением мяса следует установить жироулавливающий фильтр над вентилятором духового шкафа, закрепив его в вентиляционных отверстиях на задней панели. Он предотвращает накапливание расплавленного жира на крыльчатке вентилятора. Не используйте абразивные средства для чистки уплотнения. Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По завершении приготовления и после того, как духовой шкаф остынет, снимите фильтр, отжав вверх его выступающий язычок (см. находящийся рядом рисунок).

После приготовления пищи мойте фильтр теплой водой с мылом.

Устанавливайте жироулавливающий фильтр только при жарке мяса.

Возможные неисправности

Если духовой шкаф не функционирует должным образом, перед тем, как обращаться в сервисный центр, пожалуйста проверьте, нельзя ли устранить неисправность нижеописанными способами.
ВНИМАНИЕ: Если Вы вызовете специалиста для устранения нижеприведенных неисправностей или повреждения, причиной которого явилась неверная эксплуатация или установка, Вам будет предъявлен счет к оплате даже в том случае, если духовой шкаф находится на гарантии.

НЕИСПРАВНОСТЬ	**УСТРАНЕНИЕ**
■ Духовой шкаф не включается.	◆ Нажмите кнопку “Вкл”, затем выберите какой-нибудь режим приготовления. ◆ Проверьте не перегорел ли предохранитель, и имеется ли напряжения в розетке, в которую включен духовой шкаф.
■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа.	◆ Включите духовой шкаф, нажав кнопку 1. ◆ Проверьте лампочку освещения духового шкафа и при необходимости замените ее (см. “Замена лампочки освещения духового шкафа”)
■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени.	◆ Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления ◆ См. разделы, посвященные режимам приготовления и таблицы приготовления
■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	◆ Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.
■ Электронный программатор не работает.	◆ См. указания по установке таймера.
■ Вентилятор духового шкафа сильно шумит.	◆ Проверьте, что отсутствует вибрация полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа.
■ На дисплее появляется код ошибки “F xx”.	◆ Запишите код ошибки и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
■ Дисплей показывает “12.00”.	◆ Установите текущее время (см. раздел “Установка текущего времени суток”).

Сервис

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, духовой шкаф по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (Mod.), продуктовый номер (Prod. No.) и серийный номер (Ser. No.), указанные в табличке с техническими данными.
Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны (см. приведенный рядом рисунок).

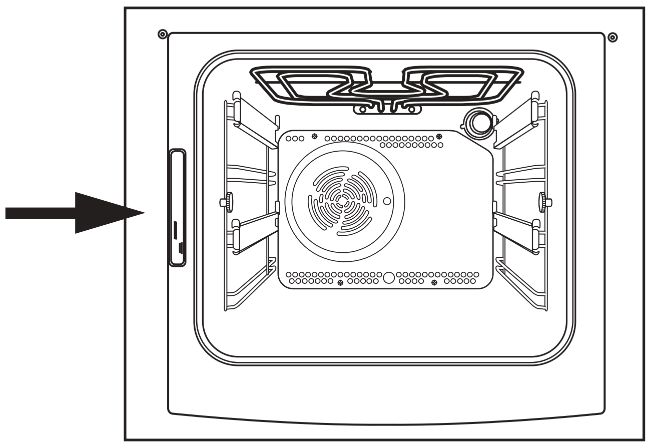


Рис. 17

Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем духового шкафа и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.

Electrolux Distriparts

Установка

Установка духового шкафа должна выполняться в соответствии с приведенными указаниями.

Технические характеристики

Размеры выемки для встраивания

Высота при встраивании под столешницу:	593 мм;
при встраивании в колонну	580 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Размеры камеры духового шкафа

Высота	335 мм
Ширина	395 мм
Глубина	400 мм
Объем духового шкафа	53 л

Мощность нагревательных элементов

Элемент духового шкафа	1,800 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Элемент конвекции	2000 Вт
Элемент гриля	1650 Вт
Двойной элемент гриля	2450 Вт
Режим “Пицца”	2,000 Вт
Вентилятор конвекции	25 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Охлаждающий вентилятор	25 Вт
Полная мощность	2500 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Электрическое подключение

Духовой шкаф рассчитан на подключение к сети электропитания напряжением 230 В (частотой 50 Гц). Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, клеммы которой имеют следующую маркировку:

L - клемма фазы
N - клемма нейтрали
⏚ или E - клемма заземления

ДУХОВОЙ ШКАФ ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН

Сетевой шнур, используемый для подключения духового шкафа к сети электропитания, должен отвечать нижеприведенным требованиям.

Минимальное сечение кабеля	Тип кабеля	Предохранитель
1,5 мм^2	H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F	13 A

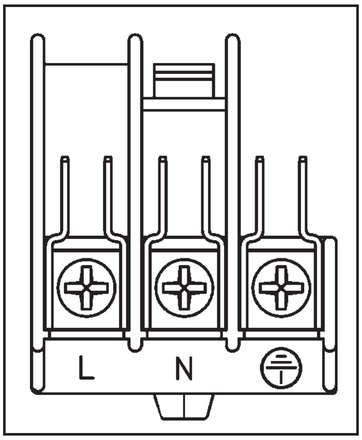
Между духовым шкафом и сетевыми проводами необходимо установить соответствующий действующим нормам двухполюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм.

Желто-зеленый провод заземления не должен иметь ни одного обрыва.
Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2 см длиннее других проводов.

Внимание!
После завершения установки и подключения сетевой провод должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50 ˚С превышающей комнатную температуру.

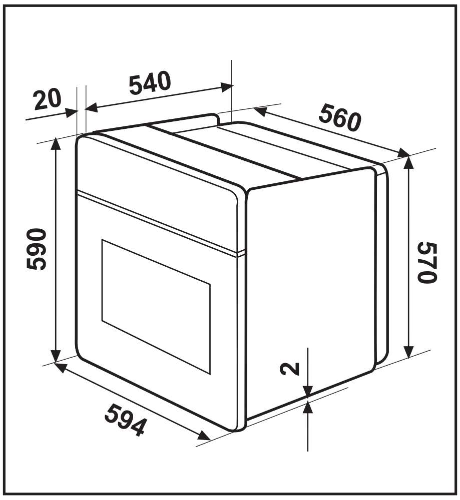
Перед подключением духового шкафа удостоверьтесь, что предохранитель сети и электрическая сеть в Вашей квартире выдерживают соответствующую нагрузку и что система электропитания имеет заземление, выполненное в соответствии с действующими нормами.

Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения указанных правил техники безопасности.



Встраивание

Íеобходимо, чтобы после встраивания имелась возможность доступа к духовому шкафу для специалиста на случай необходимости его ремонта.

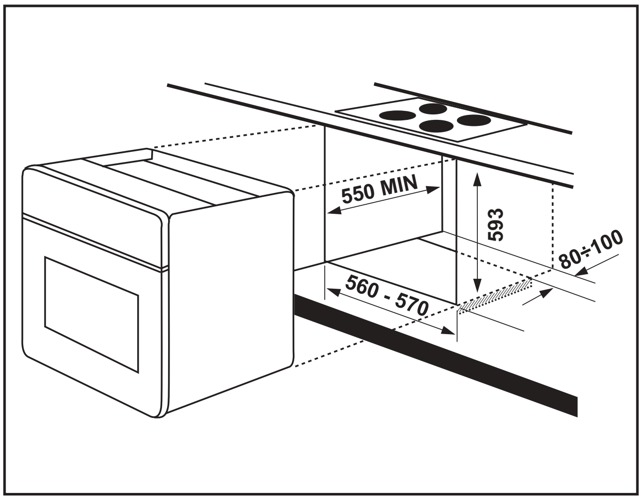


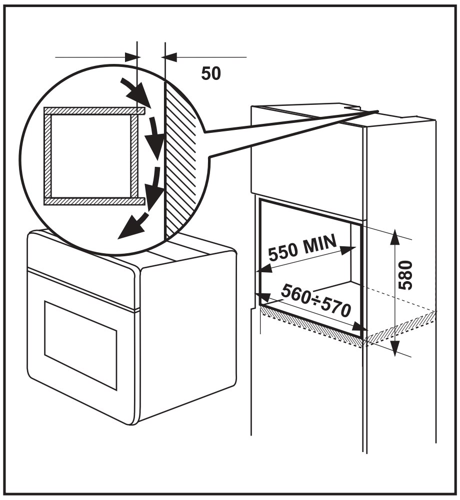
Встраивание

Мебель, в которую встраивается духовой шкаф, должна удовлетворять следующим требованиям:

- размеры должны соответствовать приведенным на соответствующих чертежах;
- материалы должны быть устойчивыми к температуре, как минимум на 60°C выше температуры окружающей среды;
- необходимо принять меры, обеспечивающие непрерывное поступление воздуха к духовому шкафу во избежание его перегрева.

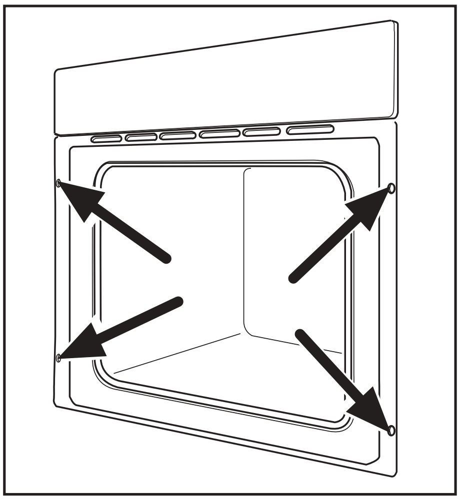
Размеры духового шкафа и ниши для встраивания приведены на соответствующих рисунках.





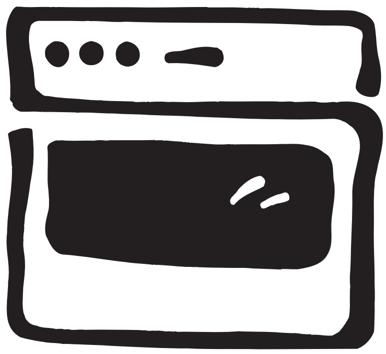
Крепление духового шкафа к кухонной мебели

1. Установите духовой шкаф в выемку в кухонной мебели,
2. Откройте дверцу духового шкафа,
3. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью четырех шурупов, пропустив их через отверстия в его раме.



תנור מובנה

ספר הוראות



דגם EOB 4760

HE

35690-9901

מידע בטיחות חשוב

חובתך לקרוא אזהרות אלה בעיון לפני התקנת הכיריים או השימוש בהם. אם יש צורך בסיוע, פנה למחלקת שירות הלקוחות המקומית.

התקנה

- תנור זה יותקן על ידי עובדים מוסמכים לפי תקנים הבריטיים הרלוונטיים.
- תנור זה כבד. יש להיזהר בעת שינועו.
- הסר את כל חומרי האריזה הן בתוך התנור והן מחוץ לו לפני השימוש הראשון בתנור.
- אין לנסות לשנות את התנור בכל דרך שהיא.

בטיחות לילדים

- תנור זה נועד להפעלה על ידי מבוגרים. אין לאפשר לילדים לשחק בקרבת התנור או עמו.
- התנור מתחמם בעת השימוש. יש להרחיק ילדים עד התקר־רותו.

במהלך השימוש

- תנור זה נועד למטרת בישול ביתי בלבד. הוא לא נועד למטרות מסחריות או תעשייתיות.
- מכשירים מתחממים מאוד במשך השימוש ונשארים חמים במשך תקופה ממושכת לאחר מכן. יש להיזהר שלא לגעת בגופי חימום בתוך התנור.
- **תמיד יש לעמוד במרחק צעד אחד מהתנור בעת פתיחת הדלת בזמן בישול או בסופו על מנת לאפשר שחרור של אדים וגז שהצטברו.**
- אסור לכסות כל חלק מהתנור ברדיד אלומיניום.
- אין לאפשר לחומרי בישול העמידים לחום, כגון שקיות צלייה, ליצור מגע עם גופי החימום של התנור.
- אין להציב חומר פלסטי או אחר העלול להינמס בתוך התנור או עליו.
- אין להניח קופסאות שימורים או תרסיסים אטומות בתוך התנור. אלה עלולות להתפוצץ לאחר חימומן.
- אין לתלות מגבות, מטליות או בגדים מהתנור או מהידית שלו.
- אין להשתמש בתנור אם הוא מצוי במגע עם מים ואסור להפעילו בידיים רטובות.
- יש לנהוג במשנה זהירות בעת חימום שומן ושמנים היות ואלה עלולים להתלקח אם הם מתחממים יותר מדי.
- תמיד יש להשתמש בכפפות תנור להוצאת סירים מהתנור ולהחזרתם לתנור.
- ודא שכל כפתורי הבקרה מצויים במצב כבוי (OFF) כאשר התנור אינו בשימוש.
- אין להשאיר כלי בישול המכילים מזון, כגון שומן או שמן, בתוך התנור או עליו, לבל יידלק התנור בשוגג.
- בעת השימוש במכשירים חשמליים אחרים, ודא שהכבל אינו יוצר מגע עם המשטחים החמים של התנור.

תחזוקה וניקוי

- יש לנקות את התנור לפי ההוראות בלבד.
- יש לשמור על ניקיון התנור בכל עת. הצטברות של שומנים או חומרי מאכל אחרים עלול לגרום לשריפה, במיוחד באגן הגריל.
- אסור להשתמש בקיטור או במכונות ניקוי קיטור בלחץ גבוה לניקוי התנור.
- תמיד יש לאפשר לתנור להתקרר ולכבות את החשמל לפני ביצוע כל עבודת ניקוי או תחזוקה.

טיפול

- תנור זה יתוקן או יטופל על ידי טכנאי שירות מוסמך בלבד ויש להשתמש בחלקי חילוף מקוריים ומאושרים בלבד.

מידע על איכות הסביבה

- לאחר ההתקנה, יש לסלק את חומרי האריזה באופן בטיחותי ובהתחשב באיכות הסביבה.
- בעת סילוק תנור ישן יש להשבית אותו על ידי גזירת הכבל. סלק כל תפס מהדלת על מנת למנוע לכידת ילדים קטנים בתוך החלל.
- הסמל במוצר או באריזתו מציין שלא ניתן לטפל במוצר כפסולת ביתית. אלא יש להעבירו לנקודת האיסוף המתאימה למיחזור ציוד אלקטרוני וחשמלי. על ידי הבטחת סילוק המוצר כהלכה, תעזור למנוע נזק סביבתי ובריאותי העלול להיגרם על ידי סילוק לא-תקין של מוצר זה.

לקבלת מידע מפורט יותר על סילוק מוצר זה, פנה לעירייה, לשירות סילוק הפסולת הביתית או לחנות שממנה רכשת את המוצר.

יש לשמור מדריך זה לשימוש עתידי ולוודא העברתו לכל בעלים עתידי של התנור.

תוכן עניינים

עבור המשתמש

סיוע טכני

הנחיות לשימוש בהוראות

הסמלים להלן יימצאו בטקסט על מנת להנחות אותך דרך ההוראות:

הוראות בטיחות

הוראות תפעול - שלב אחרי שלב

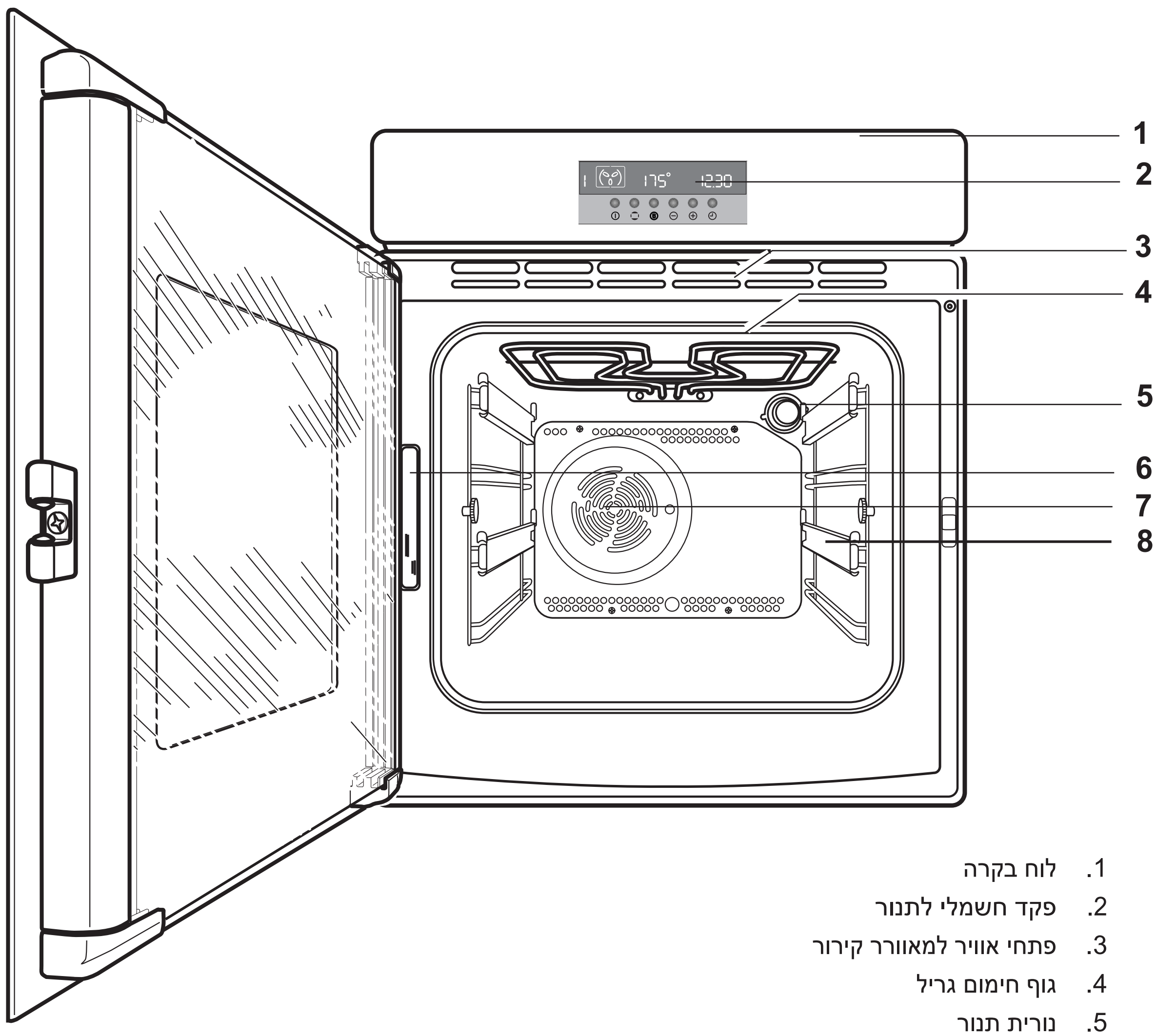
עצות שימושיות

מידע על איכות הסביבה

מכשיר זה עומד **בהוראות הבאות של המועצה האירופאית:**
73/23 - 90/683* (הוראה על מתח נמוך);
93/68* (הוראות כלליות);
89/336* (הוראת תאימות אלקטרומגנטית)
ותיקונים בהמשך.

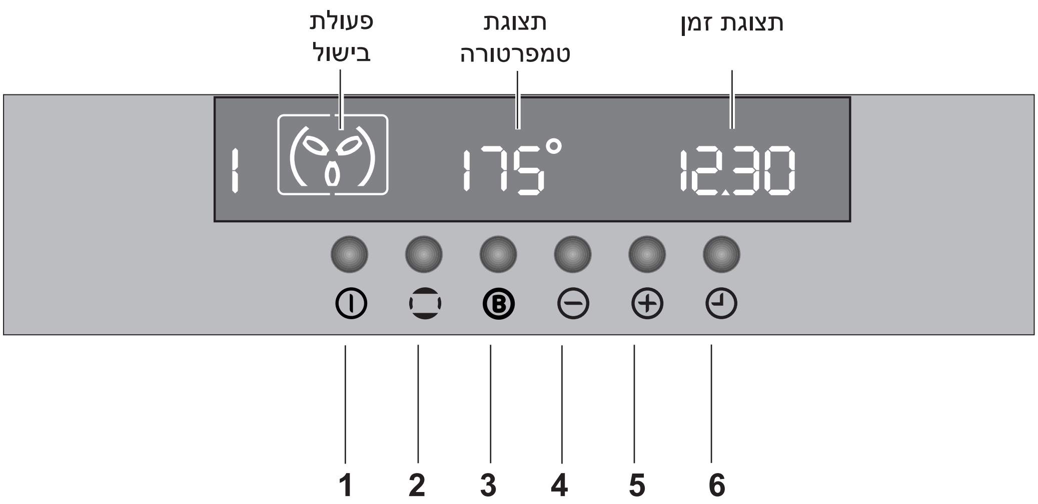
היצרן:
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Italy)

תיאור התנור



1. לוח בקרה
2. פקד חשמלי לתנור
3. פתחי אוויר למאוורר קירור
4. גוף חימום גריל
5. נורית תנור
6. לוחית תקן חשמלי
7. מאוורר תנור
8. מסילה טלסקופית

לוח בקרה



לחצנים

1. הפעלה / כיבוי
2. בקר פעולת תנור
3. פעולת חימום מהיר
4. פקד הפחתה " ⊖ " (זמן או טמפרטורה)
5. פקד העלאה " ⊕ " (זמן או טמפרטורה)
6. ספירה לאחור / פעולת משך בישול / פעולת סוף בישול

כל פעולות התנור מבוקרות על ידי תכנת אלקטרוני.
ניתן לבחור כל שילוב של פעולות בישול, טמפרטורת בישול ומדידת זמן אוטומטית.

הערה
במקרה של הפסקת החשמל, התכנת ישמור את כל ההגדרות (שעה, הגדרת תוכנית או תוכנית בפעולה) במשך כ- 3 דקות.
אם הפסקת החשמל נמשכת יותר זמן, כל ההגדרות תבוטלנה.
בעת חידוש החשמל, המספרים בתצוגה יהבהבו ויש לאפס את השעון / קוצב הזמן.

פעולות מיוחדות

ניתן להפעיל את הפעולות להלן על ידי לחיצה על שני כפתורים בו זמנית:

- נעילת ילדים: לחץ על ועל "⊖";
- זמזום בעת לחיצה: לחץ על ועל "⊕";
- מצב הדגמה: לחץ על Ⓑ ועל "⊕".

לחצן הפעלה / כיבוי (On / Off)

חובה להפעיל את התנור לפני קביעת כל קביעת פעולת או תוכנית בישול. לאחר לחיצה על כפתור , סמל התנור יידלק בתצוגה ונורת התנור תדלוק.

על מנת לכבות את התנור, ניתן ללחוץ על הכפתור בכל עת. כל פעולה או תוכנית בישול תיפסק, נורת התנור תיכבה ותצוגת הזמן תציג את השעה בלבד.

ניתן לכבות את התנור בכל עת.

כיצד לבחור פעולת בישול

1) הפעל את התנור על ידי לחיצה על הכפתור .

2) לחץ על הכפתור לבחירת פעולת התנור הרצויה. בכל פעם שנלחץ הכפתור , יופיע סמל בישול בתצוגה ומספר פעולת הבישות המתאים יופיע משמאל לסמל פעולת הבישול הנבחר (איור 1).

3) אם הטמפרטורה שנקבעה אינה מתאימה, לחץ על "" או על "" לכוונון הטמפרטורה במדרגות של 5 מעלות.

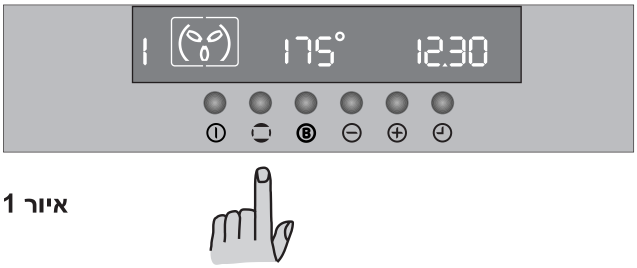
- ברגע שהתנור מתחמם, סמל מד החום יעלה באיטיות, תוך ציון דרגת החום הנוכחית של התנור;

בעת השגת הטמפרטורה הנדרשת, יישמע צליל קצר וסמל מד החום יואר באופן קבוע.

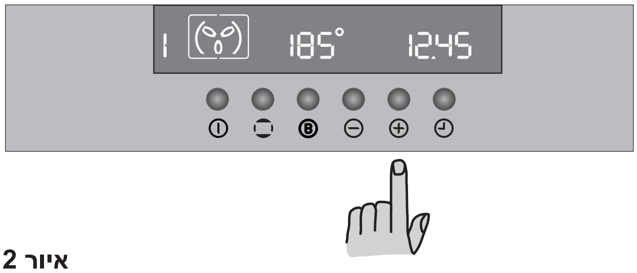
כיצד להשתמש בטמפרטורה ובזמן הבישול

לחץ על כפתור "" ועל "" על מנת להעלות ולהוריד את הטמפרטורה בזמן שהסמל "°" מהבהב (איור 2). הטמפרטורה המרבית היא 250 מעלות צ'.

לחץ על כפתור "" ועל "" על מנת להעלות ולהוריד את זמן הבישול בזמן שהסמל ► מהבהב (איור 2).



איור 1



איור 2

להלן רשימה של סמלי הפעולות ופירושם.

1 **בישול במאוורר** - מאפשר לך לצלות או לצלות ולאפות בו זמנית בכל מדף ללא העברת טעם. טמפרטורה קבועה מראש: 175 מעלות צ'

2 **בישול קונבנציונלי** - החום מגיע מגוף החימום העליון והתחתון כך שמתאפשר חימום גם בתוך התנור. טמפרטורה קבועה מראש: 200 מעלות צ'

3 **גוף גריל פנימי בלבד** - משמש לבישול גריל בכמויות קטנות. טמפרטורה קבועה מראש: 250 מעלות צ'

4 **גריל תרמי** - פעולה זו מציעה שיטה חלופית לבישול מאכלים, בדרך כלל בהקשר לבישול גריל קונבנציונלי. גוף הגריל ומאוורר התנור פועלים ביחד ומזרימים אוויר חם סביב המזון. טמפרטורה קבועה מראש: 180 מעלות צ'.
בחר טמפרטורה מרבית של 200 מעלות צ'.

5 **תנור פיצה** - גוף החימום התחתון מספק חום ישיר לבסיס של פיצה או פשטידה בעוד שהמאוורר מוודא הזרמת אוויר לתוספות או למילוי של הפיצה או הפשטידה. טמפרטורה קבועה מראש: 175 מעלות צ'.

6 **גריל מלא** - גוף הגריל המלא דולק. מומלץ לכמויות גדולות. טמפרטורה קבועה מראש: 250 מעלות צ'.

7 **גוף חימום תחתון** - החום מגיע מהחלק התחתון של התנור בלבד, על מנת לאפשר לך לסיים מנות. טמפרטורה קבועה מראש: 250 מעלות צ'.

8 **גוף חימום עליון** - החום מגיע מהחלק העליון של התנור בלבד, על מנת לאפשר לך לסיים מנות. טמפרטורה קבועה מראש: 250 מעלות צ'.

9 **הפשרה** - מאוורר התנור פועל ללא חימום ומזרים את האוויר בתוך התנור בטמפרטורת החדר. פעולה זו מתאימה במיוחד להפשרת מאכלים עדינים שעלולים להיפגע מחום, כגון עוגות קצפת, עוגות עם זיגוג, בצקים, לחם ומוצרי שמר אחרים.

בעת ההתקנה הראשונה של התנור

בעת חיבור התנור לרשת החשמל בפעם הראשונה, התצוגה תציג 12:00 והסמל יהבהב.
ודא את כיוון השעה לפני השימוש בתנור.

לקביעת השעה הנכונה:

א) לחץ על כפתור ובזמן שהסמל ► מהבהב (איור 3), קבע את השעה הנכונה באמצעות הכפתורים "" או "" (איור 4).
סמל חץ השעה ► ייכבה כ- 5 שניות אחרי הצגת השעה הנכונה (איור 5).

ב) אם הסמל ► אינו מהבהב יותר, לחץ על כפתור פעמיים.
לאחר מכן המשך כמתואר בסעיף א).

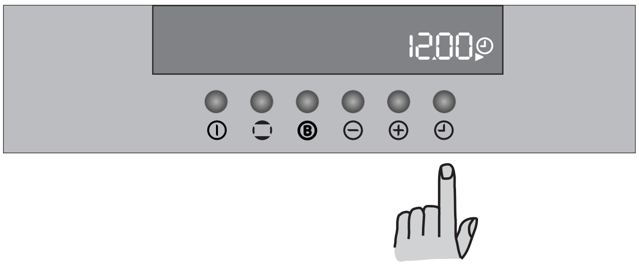
— לחץ על על מנת להדליק את התנור.
— לחת על הכפתור פעמיים ובחר את הפעולה "בישול קונבנציונלי" (איור 6).
— קבע טמפרטורה של 250 מעלות צ' באמצעות כפתור ההעלאה "".
— אפשר לתנור לפעול במצב **ריק** במשך כ- 45 דקות.
— פתח חלון לאוורור.

יש לבצע פעולה זו שוב עם פעולת "בישול במאוורר" ו"גריל מלא" במשך כ- 5-10 דקות.

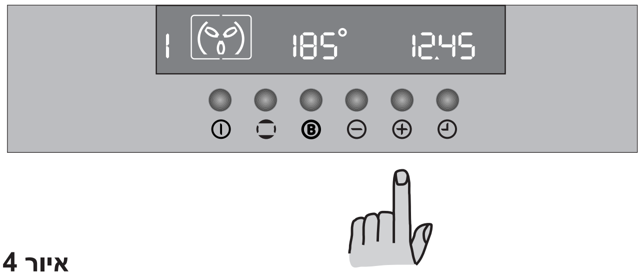
בזמן זה, ייתכן ריח לא נעים. ריח זה **נורמלי** לחלוטין ונגרם על ידי שאריות מתהליך הייצור.
לאחר גמר הפעולה, תן לתנור להתקרר ואחר כך נקה את חלל התנור במטלית רכה הספוגה במי סבון חמים.

לפני הבישול בפעם הראשונה, שטוף את **המדף** ואת **סיר הטפטוף**.

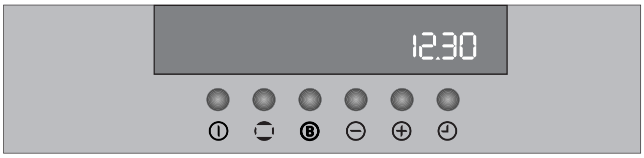
לפתיחת דלת התנור, יש לאחוז בידית תמיד בחלקה המרכזי (איור 7).



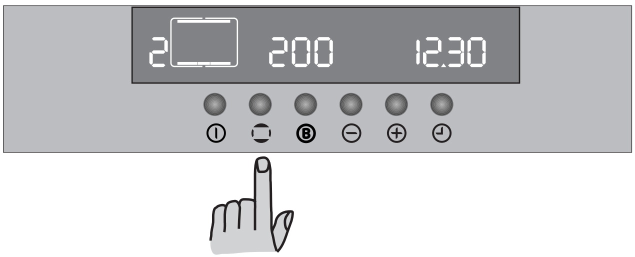
איור 3



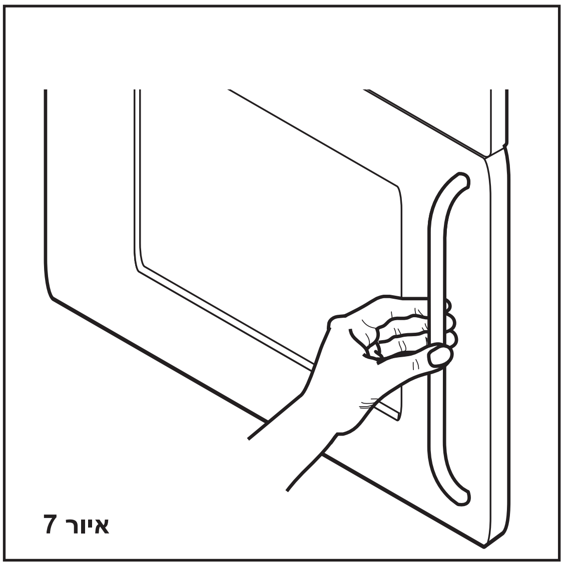
איור 4



איור 5



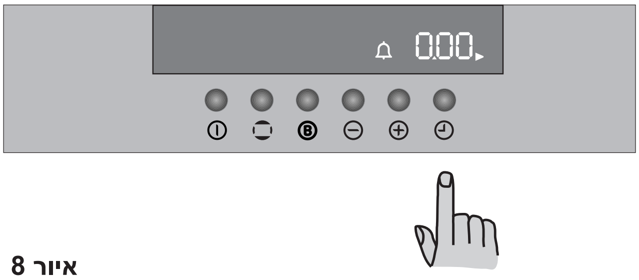
איור 6



איור 7

תכונות התנור

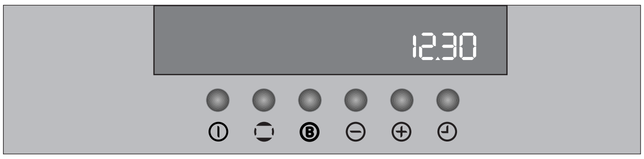
כיצד לקבוע את הספירה לאחור



איור 8

1) לחץ על כפתור לבחירת פעולת הספירה לאחור (איור 8).
הסמל הרלוונטי יהבהב ולוח הבקרה יציג "0.00".
2) לחץ על הכפתור "⊕" לבחירת הזמן הרצוי. הזמן המרבי הוא 23 שעות ו- 59 דקות. לאחר ביצוע ההגדרה, הספירה לאחור תמתין 3 שניות ואז תתחיל לספור (איור 9).
3) לאחר סיום הזמן המתוכנת, יישמע צליל.
4) לכיבוי צליל ההתראה, לחץ על כפתור כלשהו.

התנור לא ייכבה אם הוא בשימוש.
פעולת הספירה לאחור יכולה לשמש גם כאשר התנור כבוי.



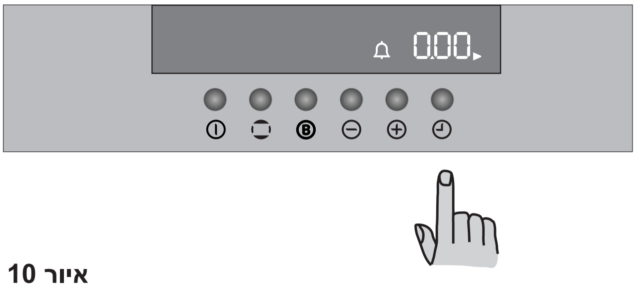
איור 9

על מנת להשתמש בהגדרת הספירה לאחור או לשנותה:

לחץ על כפתור עד שהסמלים ו- ► מהבהבים.
ניתן כעת לשנות את הגדרת הספירה לאחור על ידי לחיצה על כפתור "⊖" או "⊕".

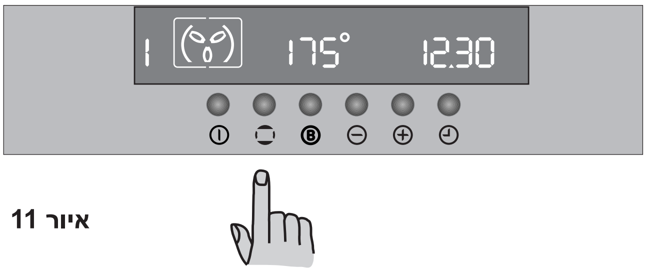
לביטול הספירה לאחור:

לחץ על כפתור עד שהסמלים ו- ► מהבהבים.
לחץ על כפתור "⊖" להפחתת הזמן עד שהתצוגה מראה "0.00" (איור 10).



איור 10

לתכנות כיבוי התנור

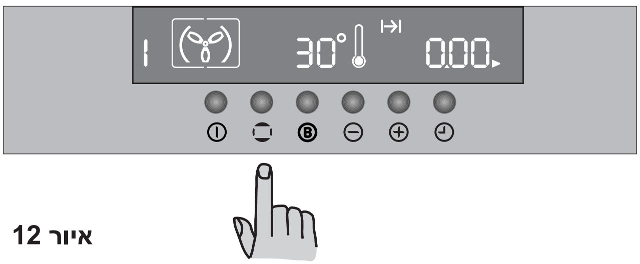


איור 11

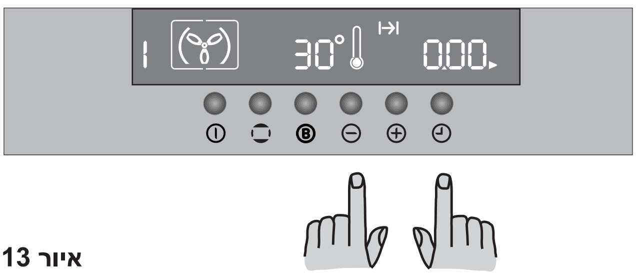
1) הכנס את המנה לתנור, הפעל את התנור, בחר פעולת בישול וכוונן את טמפרטורת הבישול, לפי הצורך (איור 11).
2) לחץ על כפתור לבחירת פעולת "משך בישול" (איור 12).
הסמל "משך בישול" יהבהב ולוח הבקרה יציג "0.00".
3) בזמן שהסמל ► מהבהב, לחץ על כפתור "⊕" לבחירת הזמן הרצוי. הזמן המרבי הוא 23 שעות ו- 59 דקות. התכנת ימתין 3 שניות ואז יתחיל לפעול.
4) בגמר זמן הבישול, התנור יכבה מאליו ויישמע צליל בזמן שלוח הבקרה מציג "0.00".
5) לכיבוי צליל ההתראה, לחץ על כפתור כלשהו.

לביטול זמן משך הבישול:

— לחץ על כפתור עד שהסמל ► מהבהב.
—לחץ על כפתור "⊖" להפחתת הזמן עד שהתצוגה מראה "0.00" (איור 13).



איור 12

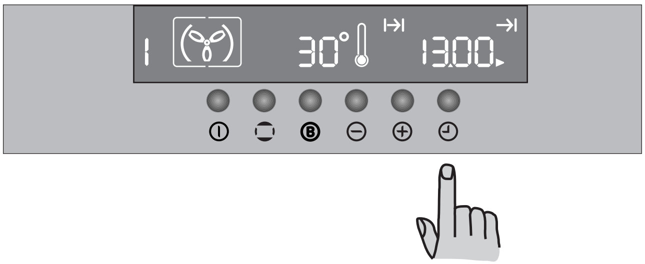


איור 13

לשם תכנות הפעלה וכיבוי של התנור

1) בצע את הגדרת "משך בישול" כמתואר בפרק המתאים.
2) לחץ על כפתור עד בחירת העולה "גמר בישול" והבהוב הסמל הרלוונטי. לוח הברה יציג את זמן סוף הבישול (כלומר השעה בפועל + משך הבישול - איור 14).
3) לחץ על הכפתור "⊕" לבחירת הזמן סוף הבישול הרצוי.
4) לאחר ביצוע ההגדרה, התכנת ימתין 3 שניות ואז תתחיל לספור.
5) התנור יפעל לסירוגין באופן אוטומטית סוף הבישול יסומן בצליל התראה.
6) לכיבוי צליל ההתראה, לחץ על כפתור כלשהו.

לביטול התוכנית, בטל את את זמן הבישול.

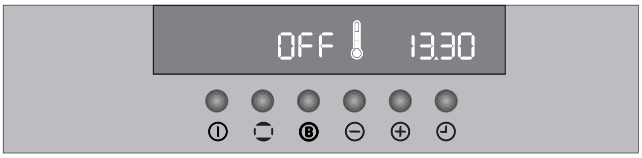


איור 14

מאפיינים נוספים

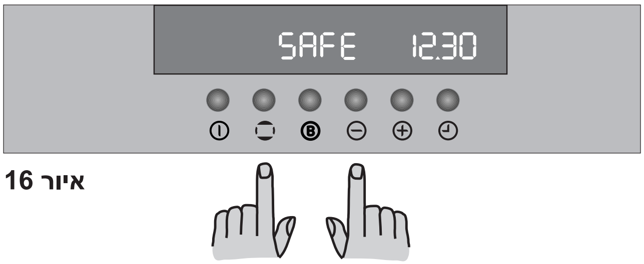
פעולת ניתוק בטיחות

התנור ייכבה מאליו ואם נעשה שינוי כלשהו בהגדרה לפי הטבלה בצד (איור 15).

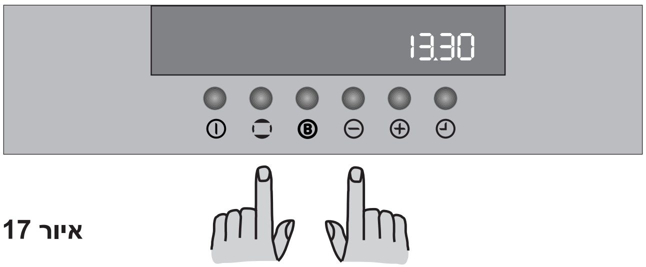


איור 15

אם הגדרת הטמפרטורה היא:	התנור ייכבה:
250 מעלות צ'	אחרי 3 שעות
מ- 200 עד 245 מעלות צ'	אחרי 5.5 שעות
מ- 120 עד 195 מעלות צ'	אחרי 8.5 שעות
פחות מ- 120 מעלות צ'	אחרי 12 שעות



איור 16



איור 17

פעולת חום שיורי

כאשר נקבע משך זמן בישול, התנור ייכבה מאליו מספר דקות לפני סיום הזמן המתוכנת וישתמש בחום השיורי לסיום מנות ללא צריכת אנרגיה. כל ההגדרות מוצגות עד סיום זמן הבישול.
פעולה זו לא תפעל כאשר זמן הבישול הוא פחות מ- 15 דקות.

פעולת בטיחות לילדים

על מנת למנוע הדלקת התנור על ידי ילדים, ניתן לנעול את בקרי התנור.

1) כבה את התנור על ידי לחיצה על הכפתור .
2) לחץ על כפתורים ו-"" בו זמנית והחזק אותם לחוצים במשך כ- 3 שניות. צליל התראה יישמע והחיווי 'SAFE' יופיע בתצוגה (איור 16).
3) כעת התנור נעול. לא ניתן לבחור פעולות או טמפרטורות של התנור.

לשחרור התנור:

לחץ על כפתורים ו-"" בו זמנית והחזק אותם לחוצים במשך כ- 3 שניות. צליל התראה יישמע והחיווי 'SAFE' ייעלם. ניתן כעת להפעיל את התנור (איור 17).

פעולת "חימום מהיר"

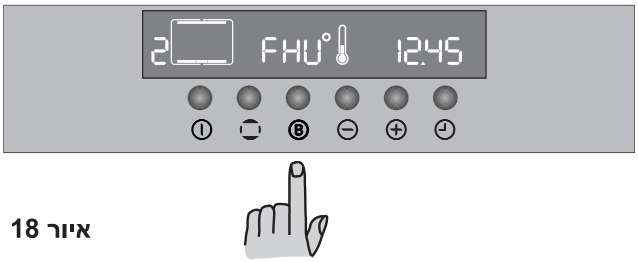
אחרי בחירת פעולת בישול וכוונון טמפרטורה, חלל התנור יתחמם בהדרגה עד השגת הטמפרטורה הנבחרת. פעולה זו תימשך 10 עד 16 דקות, לפי הפעולה והטמפרטורה הנבחרות.
אם יש צורך להגיע לטמפרטורה הרצויה בזמן קצר יותר, ניתן להשתמש בפעולה "חימום מהיר".

1) הפעל את התנור על ידי לחיצה על הכפתור .
2) קבע את פעולת וטמפרטורת הבישול הרצויות כמוסבר בעמודים הקודמים.
3) קבע את הטמפרטורה על ידי לחיצה על כפתור "" או "". הטמפרטורה תופיע בתצוגה.
4) לחץ על כפתור . תצוגת הטמפרטורה תציג "FHU" (איור 18).
5) לחץ על כפתור והסמל "°" יהבהב במשך כ- 10 שניות. ניתן כעת לבחור את הטמפרטורה הרצויה על ידי לחיצה על כפתור "" או "".
6) כאשר הטמפרטורה הרצויה מושגת, יישמע צליל התראה לזמן קצר ותצוגת הטמפרטורה תחזור לטמפרטורה שנקבעה.

ניתן להשתמש בפעולה זו עם כל פעולת או טמפרטורת בישול.

קוד שגיאה

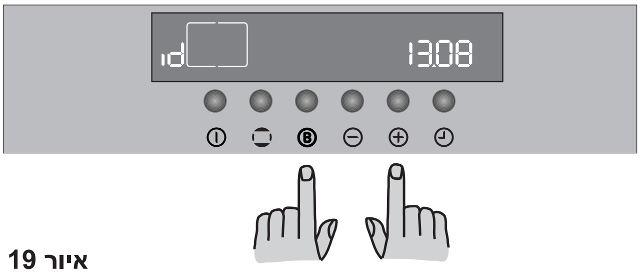
התכנת האלקטרוני מבצע בדיקה דיאגנוסטית רציפה במערכת. אם חלק מהפרמטרים שגויים, יחידת הבקרה תפסיק את הפעולות המופעלות ותציג בתצוגה את קוד השגיאה המתאים (איור 20). לקבלת פרטים נוספים, עיין בפרק "מה קורה אם משהו לא בסדר" בעמוד 48.



איור 18

תרמוסטט הבטיחות

התנור מוגן בתרמוסטט בטיחות. במקרה של תקלה בתרמוסטט הראשי והתחממות של התנור, התקן הבטיחות יפסיק את אספקת החשמל למכשיר. בכל מקרה כזה, יש לפנות למרכז השירות. אין לנסות לתקן את התנור בכל מקרה.



איור 19

מצב הדגמה

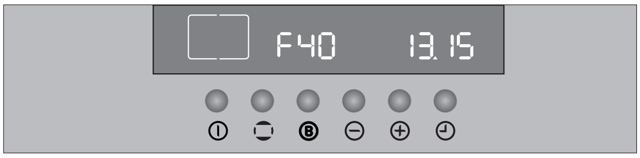
מצב פעולה זה נועד לשימוש בחנויות להדגמת פעולת התנור ללא צריכת חשמל מלבד מנורת התנור. להפעלת פעולה זו, על המכשיר להיות במצב "הכן".

— לחץ על כפתור Ⓑ ועל "⊕" במשך כ- 2 שניות (איור 19).
יישמע צליל התראה במשך זמן קצר.

— לחץ על כפתור Ⓘ והחיווי "**id**" יופיע בתצוגה.

ניתן לבחור בכל פעולות התנור.

סמל מד החום 🌡 לא יהיה יותר והחיווי "**id**" יוחלף בספרות.
פעל לפי ההליך המתואר לעיל ליציאה ממצב הדגמה.



איור 20

מאוורר הקירור לפקדים

התנור מצויד במאוורר קירור הנועד לשמור על הלוח הקדמי, הכפתורים וידית דלת התנור קרירים. מאוורר זה עשוי להמשיך לפעול אחרי כיבוי התנור או הגריל, עד השגת טמפרטורה תקינה.

עצות שימושיות לשימוש בתנור

יש לשמור תמיד על דלת סגורה בעת הבישול.

בישול קונבנציונלי

החום מגיע מלמלה ומלמטה, לכן רצוי להשתמש במסילות המרכזיות.
אם בישול דורש יותר חום מלמעלה או מלמטה, השתמש במסילה העליונה או התחתונה.

בישול בעזרת מאוורר

האוכל מבושל באמצעות אוויר מחומם הנהדף באופן אחיד בחלל התנור על ידי מאוורר המותקן בדופן האחורי של התנור עצמו.
חום מגיע אפוא לכל חלקי התנור באופן אחיד ובמהירות, כך שניתן לבשל מאכלים מסוגים שונים בו זמנית הממוקמים על המדפים השונים. בישול במאוורר מבטיח הוצאה מהירה של לחות וסביבת תנור יבשה יותר מונעת העברת ריחות וטעמים ממאכל אחד למאכל אחר.
האפשרות לחמם בתבניות במפלסים שונים נותנת לך לבשל מנות שונות בו זמנית ועד שלוש תבניות של עוגיות או מיני-פיצות לאכילה מיידית או להקפאה לאחר הבישול.
ניתן כמובן להשתמש בתנור לבישול במדף אחד בלבד. במקרה זה, יש להשתמש במסילות הנמוכות ביותר על מנת לעקוב אחרי התקדמות הבישול ביתר קלות.
בנוסף, מומלץ להשתמש בתנור לשם עיקור שימורים, בישול פירות ביתיים בסירופ ולייבוש פטריות או פירות.

בישול בגריל

בעת בישול בשר או דגים בגריל, מרח מעט שמן עליהם והנח אותם תמיד על רשת התנור. מפלס המדף תלוי בעובי המאכל.
תמיד יש להניח את אגן הטפטוף במפלס הנמוך ביותר עם מעט מים בו על מנת למנוע עשן וריחות לא נעימים.

גריל תרמי

בעת שימוש בפונקציה זו, בחר טמפרטורה מרבית של 200 מעלות צלזיוס.
גוף הגריל המלא ומאוורר התנור פועלים לסירוגין ומזרימים אוויר חם סביב המזון. הצורך לבדוק ולהפוך את המאכלים פוחתים. מלבד צנימים ואומצות נאות, ניתן להשתמש בגריל תרמי לכל מאכל אותו נהוג לבשל בגריל קונבנציונלי.

משקעים וקיטור

התנור מצויד במערכת בלעדית היוצרת תנועת אוויר מחזורית ומיחזור תמידי של קיטור.מערכת זו מאפשרת בישול בסביבת קיטור תוך שמירה על מנות שהן רכות מבפנים ופריכות מבחוץ. כמו כן, זמן הבישול וצריכת האנרגיה יורדים למינימום. במהלך הבישול תיתכן היווצרות קיטור, המשתחרר בעת פתיחת דלת התנור. תהליך זה טבעי לחלוטין.

אולם, תמיד יש לעמוד במרחק צעד אחד מהתנור בעת פתיחת הדלת בזמן בישול או בסופו על מנת לאפשר שחרור של אדים וגז שהצטברו.

בעת חימום אוכל, הוא יוצר קיטור באותו האופן כמו הרתחת קומקום. כאשר קיטור יוצר מגע עם זגוגית דלת התנור, הוא מתאדה ויוצר טיפות מים. להפחתת העיבוי, הקפד לחמם את התנור היטב לפני הכנסת מאכלים לחלל התנור.

יש צורך לבצע חימום מקדים קצר (כ- 10 דקות) לפני כל בישול. אנו ממליצים לנגב טיפות מים אחרי כל שימוש במכשיר.

שימוש בתנור

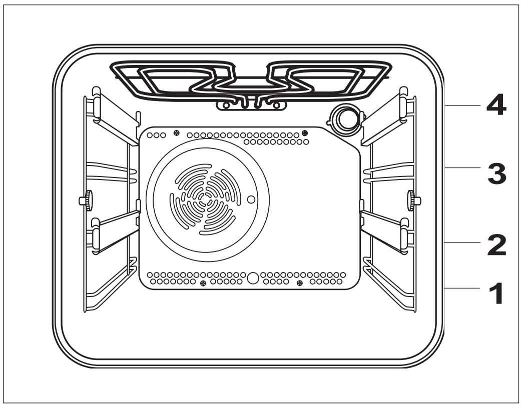
יש לשמור תמיד על דלת סגורה בעת הבישול.
שמור מרחק בעת פתיחת דלת התנור הנפתחת כלפי מטה. ***אין*** *לתת לדלת ליפול למצב פתוח - תמוך בדלת באמצעות ידית הדלת עד פתיחתה המלאה.*

לתנור ארבעה מפלסים למדפים והוא מצויד במדף אחד. מיקומי המדף נספרים מתחתית התנור כמוצג באיור להלן.

חשוב למקם מדפים בצורה הנכונה כמוצג באיור.

אין להניח כלי בישול ישירות על בסיס התנור.

לתשומת לבך!- אין להניח חפצים על בסיס התנור ואין לכסות חלק כלשהו מהתנור ברדיד אלומיניום בזמן הבישול, היות ותיתכן הצטברות חום העלולה להשפיע על תוצאות הבישול ולהזיק לאמאייל של התנור. תמיד יש להניח סירים, סירים העמידים לחום ותבניות אלומיניום על המדף אשר הוכנסה למסילות המדף.



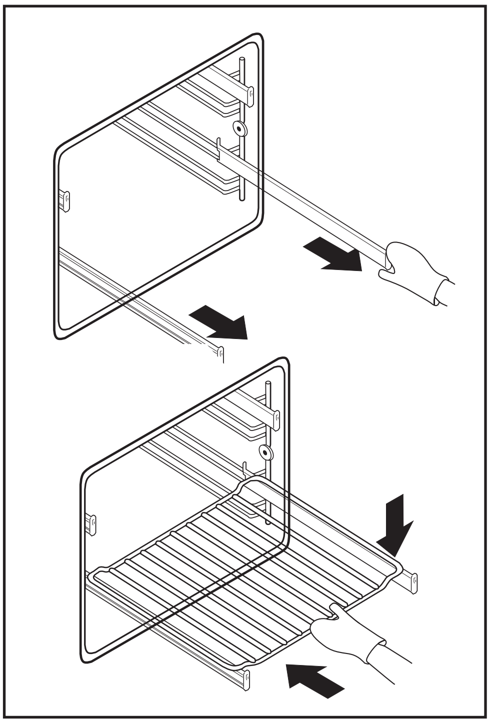
כלי בישול

- תמיד יש להשתמש בכלי בישול העמידים לתנור ולטמפרטורות של עד 250 מעלות צ׳.
- אין להניח תבניות אפייה, כלי תנור וכו׳ ישירות נגד הרשת המכסה את המאוורר בדופן האחורי של התנור, או על בסיס התנור.
- אין להשתמש בתבניות בישול בגול מעל 30 ס"מ * 35 ס"מ, היות ואלה מגבילות את זרימת החום ועלולות לפגוע בביצועי

תומכי מדפים טלסקופיים

מפלסי מדפים 2 ו- 4 מצוידים בתומכי מדפים טלסקופיים המסייעים התפעול נוח יותר בעת הכנסת מדפים והוצאתם.
משוך את תומכי המדפים הטלסקופיים השמאלי והימני החוצה עד הסוף, כמתואר באיור להלן.
הנח את המדף או את מחבת הגריל על תומכי המדפים הטלסקופיים והשחל אותם בעדינות בחזרה לתוך התנור.

אין לנסות לסגור את דלת התנור אם תומכי המדפים הטלסקופיים אינם בתוך התנור עד הסוף. ניסיון כזה עלול לפגוע באמאייל ובזגוגית של הדלת.



תרשים בישול - תנור מאוורר ותנור קונבנציונלי

משקל (גרם)	סוג מנה	בישול מסורתי		תנור מאוורר		זמן בישול	הערות
		מפלס	טמפ' מע' צ'	מפלס	טמפ' מע' צ'	דקות	
							עוגות
	מתכונים טרופים	2	170	2 (1 ו-3)*	160	45 ~ 60	בתבנית עוגה
	בצק חמאה	2	170	2 (1 ו-3)*	160	20 ~ 30	בתבנית עוגה
	עוגת גבינה משמנת	1	160	2	150	60 ~ 80	בתבנית עוגה
	עוגת תפוחים	1	180	2 (1 ו-3)*	170	40 ~ 60	בתבנית עוגה
	שטרודל	2	175	2	150	60 ~ 80	
	עוגיות ריבה	2	175	2 (1 ו-3)*	160	30 ~ 40	
	עוגת פירות	1	175	1	160	45 ~ 60	בתבנית לחם
	עוגת ספוג	1	175	2 (1 ו-3)*	160	30 ~ 40	בתבנית עוגה
	עוגת חג מולד	1	170	1	160	40 ~ 60	בתבנית עוגה
	עוגת שזיפים	1	170	1	160	50 ~ 60	בתבנית לחם
	עוגות קטנות	2	175	2 (1 ו-3)*	160	25 ~ 35	בתבנית אפייה
	עוגיות	2	160	2 (1 ו-3)*	150	20 ~ 30	בתבנית אפייה
	מקצפות	2	100	2 (1 ו-3)*	100	90 ~ 120	בתבנית אפייה
	לחמניות מתוקות	2	190	2 (1 ו-3)*	180	12 ~ 20	בתבנית אפייה
	בצק פשטידות: קרמשניט	2	200	2 (1 ו-3)*	190	15 ~ 25	בתבנית אפייה
	לחם ופיצה						
1000	לחם לבן	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 יחידות
500	לחם שיפון	1	190	1	180	30 ~ 45	בתבנית לחם
500	לחמניות	2	200	2 (1 ו-3)*	175	20 ~ 35	6-8 לחמניות
250	פיצה	1	210	2 (1 ו-3)*	190	15 ~ 30	בתבנית אפייה
	עוגות פלאן						
	פלאן פסטה	2	200	2 (1 ו-3)*	175	40 ~ 50	בתבנית
	פלאן ירקות	2	200	2 (1 ו-3)*	175	45 ~ 60	בתבנית
	פשטידות	1	200	2 (1 ו-3)*	180	35 ~ 45	בתבנית
	לזניה	2	180	2	160	45 ~ 60	בתבנית
	קנלוני	2	200	2	175	40 ~ 55	בתבנית
	בשר						
1000	בקר	2	190	2	175	50 ~ 70	ברשת
1200	חזיר	2	180	2	175	100 ~ 130	ברשת
1000	עגל	2	190	2	175	90 ~ 120	ברשת
1500	בקר צלוי אנגלי						
1500	נא	2	210	2	200	50 ~ 60	ברשת
1500	בינוני	2	210	2	200	60 ~ 70	ברשת
1500	עשוי היטב	2	210	2	200	70 ~ 80	ברשת
2000	כתף חזיר	2	180	2	170	120 ~ 150	עם קליפה
1200	שוק חזיר	2	180	2	160	100 ~ 120	2 יחידות
1200	טלה	2	190	2	175	110 ~ 130	רגל
1000	עוף	2	190	2	175	60 ~ 80	שלם
4000	הודו	2	180	2	160	210 ~ 240	שלם
1500	ברווז	2	175	2	160	120 ~ 150	שלם
3000	אווז	2	175	2	160	150 ~ 200	שלם
1200	ארנב	2	190	2	175	60 ~ 80	חתוך
1500	ארנב	2	190	2	175	150 ~ 200	חתוך
800	פסיון	2	190	2	175	90 ~ 120	שלם
	קציץ בשר	2	180	2	160	40 ~ 60	בתבנית לחם
	דג						
1200	פורל/ אברומה	2	190	2 (1 ו-3)*	175	30 ~ 40	3-4 דגים
1500	דג טונה / סלמון	2	190	2 (1 ו-3)*	175	25 ~ 35	4-6 פילה

טבלה זו נועדה להנחיה בלבד. ייתכן צורך להעלות או להוריד את הטמפרטורה על מנת לתאים לדרישותיך. ניתן לקבוע את הזמן הנכון ביותר המתאים לדרישותיך האישיות על ידי התנסות בלבד.

הערה: מיקומי המדפים נספרים מתחתית התנור כלפי מעלה.

אנו ממליצים לחמם את התנור מראש במשך 10 דקות לפני הבישול.

זמני הבישול אינם כוללים זמן חימום מראש.
יש צורך לבצע חימום מקדים קצר (כ- 10 דקות) לפני כל בישול.

בישול בגריל -

סוג מנה	כמות		מפלס	טמפרטורה מע׳ צ׳	זמן בישול (דקות)	
	יחידות	משקל			צד	צד תחתון
אומצות פילה	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
אומצות בקר	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
נקניקיות	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
נתחי חזיר	4	600	3	250	12 ~ 16	12 ~ 14
עוף (חצאים)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
קבבים	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
עוף (חזה)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
המבורגר	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
דג (פילה)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
כריכים	4-6	—	3	250	3 ~ 7	—
צנימים	4-6	—	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

גריל תרמי

בעת שימוש בפעולת הגריל הסופי, בחר טמפרטורה מרבית של 200 מעלות צלזיוס.

סוג מנה	**כמות (גרם)**	מפלס	**טמפרטורה מע׳ צ׳**	**זמן בדקות**	
				צד עליון	צד עליון
רולדות (הודו)	1000	3	200	30 ~ 40	20 ~ 30
עוף (חצאים)	1000	3	200	25 ~ 30	20 ~ 30
כרעי עוף	—	3	200	15 ~ 20	15 ~ 18
שליו	500	2	200	25 ~ 30	20 ~ 25
ירקות מוקרמים	—	3	200	20 ~ 25	—
צדפות	—	3	200	15 ~ 20	—
מקרל	—	3	200	15 ~ 20	10 ~ 15
פרוסות דג	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

פעולת ״פיצה״

משקל (גרם)	סוג מנה	מפלס	טמפרטורה מע׳ צ׳	זמן בישול דקות	הערות
700	פיצה, גדולה	1	200	15 ~ 25	בתבנית אפייה
500	פיצה, קטנה	1	200	10 ~ 20	בתבנית על המדף
500	עוגה שטוחה	1	200	15 ~ 25	בתבנית אפייה

טמפרטורות התנור נועדו כהנחיה בלבד. ייתכן צורך להעלות או להוריד את הטמפרטורות על מנת לתאים להעדפות ולדרישות פרטניות.

ניקוי התנור

לפני הניקוי תמיד יש לאפשר למאוורר הקירור לקרר את התנור לפני כיבויו ברשת החשמל.
לא ניתן לנקות מכשיר זה בניקוי קיטור.

יש לשמור על ניקיון התנור בכל עת. הצטברות של שומנים או חומרי מאכל אחרים עלולה לגרום לשריפה, במיוחד באגן הגריל.

חומרי ניקוי

לפני כל שימוש בחומרי ניקוי בתנור שלך, בדוק שהם מתאימים וכי השימוש בהם מומלץ על ידי היצרן.
אין להשתמש בחומרי ניקוי המכילים מלבין משום שהם עלולים לטשטש את משטחי התנור. כמו כן יש להימנע משימוש בחומרים שוחקים.

ניקוי חיצוני

יש לנגב את לוח הבקרה, את דלת התנור ואת אטם הדלת באמצעות מטלית רכה סחוטה במים חמימים המכילים מעט דטרגנט נוזלי.

על מנת למנוע נזק או החלשה של לוחות הזכוכית של הדלת, הימנע מהשימוש בחומרים להלן:

- *דטרגנטים ומלבינים לשימוש ביתי*
- *מגבונים ספוגים שאינם מתאימים לסירים מונעי הדבקה*
- *ספוגים של "רם" או צמר פלדה.*
- *ספוגים או תרסיסים של כימיקלים לניקוי תנורים*
- *מסירי חלודה*
- *מסירי כתמים לאמבט/לכיור*

נקה את הזגוגית החיצונית והפנימית באמצעות מי סבון פושרים.
אם זגוגית הדלת הפנימית תתלכלך מאוד, מומלץ להשתמש בחומר ניקוי כיריים עדין. אין להשתמש בשפכטל לניקוי לכלוך.

***אין** לנקות את דלת התנור בזמן שהזגוגיות חמות. אי מילוי הוראת בטיחות זו עלולה לגרום להתנפצות הזגוגית.*
אם נוצרים שברים או שריטות עמוקות בזגוגית של הדלת, הזגוגית תיחלש ויש להחליפה על מנת למנוע אפשרות להתנפצות הזגוגית. פנה למרכז השירות לקבל הוראות נוספות.

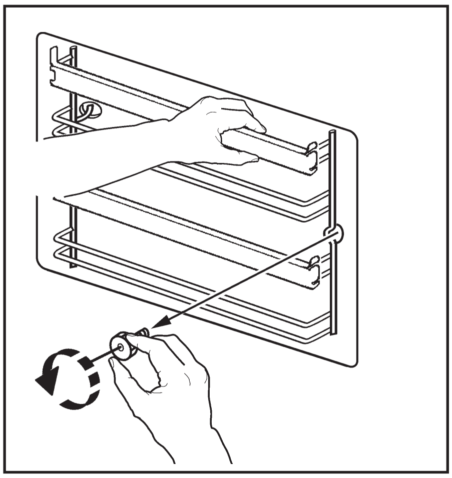
חלל התנור

מוטב לנקות את בסיס התנור המצופה באמאייל בשעה שהתנור עדיין חם.
נגב את התנור באמצעות מטלית רכה הספוגה במי סבון חמים אחרי כל שימוש. מעת לעת יהיה צורך לבצע ניקוי יסודי יותר באמצעות תכשיר תקני לניקוי תנורים.

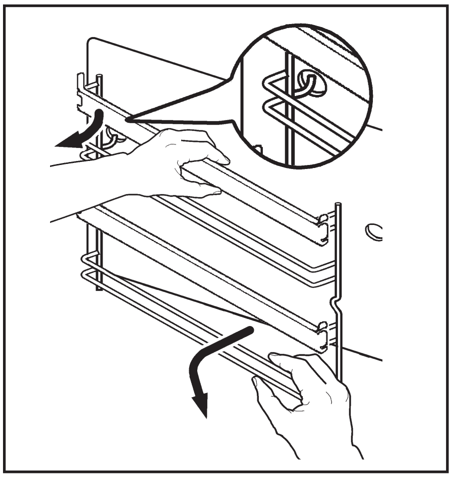
אין לנסות לנקות ציפויים קטליטיים.

מדפי התנור ותומכי המדפים

לניקוי המדפים הפתוחים ואת תומכי מדפים, הרטב אותם במי סבון חמים והסר כתמים קשים באמצעות פד רטוב עם סבון. שטוף היטב וייבש במטלית רכה. ניתן להסיר את תומכי המדפים לשם ניקוי נוח (ראה איורים 1 ו- 2).
בעת ביצוע פעולה זו, שמור את תומך המדף במקום באמצעות ידך השנייה. לאחר מכן נתק את הוו האחורי והוצא את תומך המדף.
ודא שאומי האבטחה מהודקים בעת החזרת תומכי המדפים.



איור 21

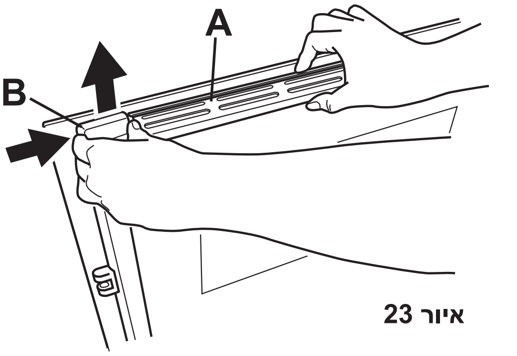


איור 22

ניקוי דלת התנור

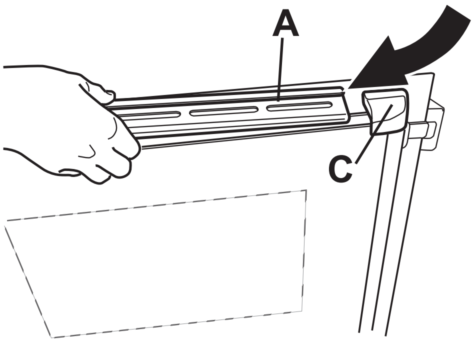
ההוראות להלן רלוונטיות לדלת התנור כפי שהיא מסופקת על ידי היצרן.

אם בוצע היפוך של הדלת הפתוחה, שים לב שההפניות לצדה השמאלי והימני עשויות להיות הפוכות.



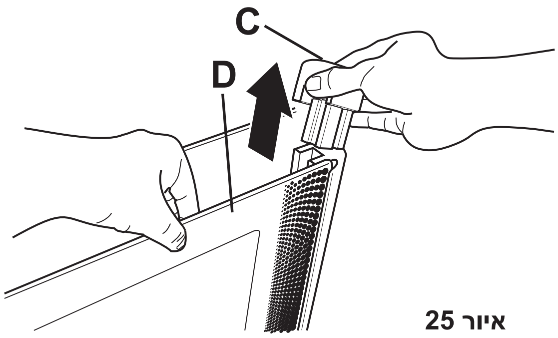
איור 23

איור 23. בידך הימנית, החזק את מוט האלומיניום המחורץ (”A”9) בזמן תלישת תומך הזכוכית הפנימי ”B” באמצעות ידך השמאלית. דחף את התומך ימינה על מנת לשחררו והרם אותו.



איור 24

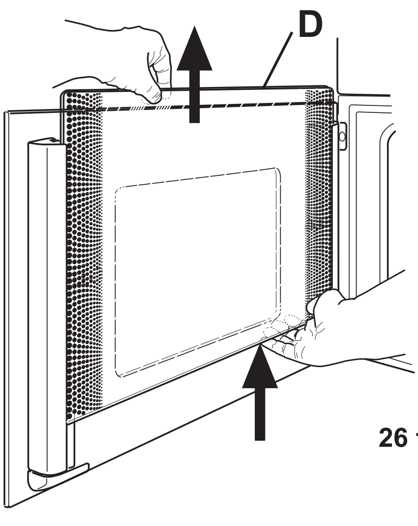
איור 24. הוצא את מוט האלומיניום המחורץ ”A” מהתומך ”C”.



איור 25

איור 25. אחוז בחוזקה את הזגוגית הפנימית ”D” בידך השמאלית ומשוך את התומך ”C” מעמדתו המקורית.

ודא שהזגוגית ”D” אחוזה היטב על מנת למנוע את נפילתה.



איור 26

איור 26. אחוז בחוזקה את הזגוגית הפנימית ”D” בשתי ידיך והוצא אותה מעמדתה המקורית על ידי הזזה כלפי מעלה.

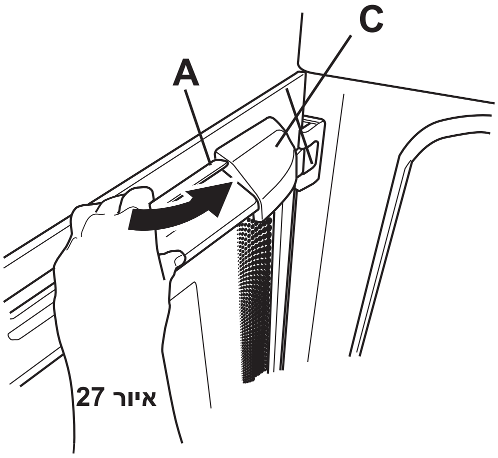
אחרי הסרת הזגוגית הפנימית, נקה את דלת התנור ואת הזגוגיות.

אנו ממליצים לנקות את דלת התנור באמצעות ספוג לח בלבד ולייבשה לאחר הניקוי באמצעות מטלית רכה. אסור להשתמש בצמר פלדה, בחומצות או בחומרים שוחקים, משום שאלה מזיקים לפני השטח.

אחרי הניקוי, החזר את הזגוגית הפנימית ”D” לעמדתה המקורית.

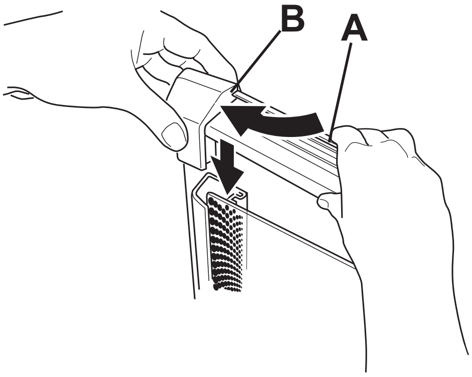
על מנת להתקין את הזגוגית הפנימית ”D” בצורה נכונה (עם הפסים לאורך הצדדים), יש להפנות את המשטח המסומן בפסים כלפי דלת התנור כך שבעת נגיעה במשטח, לא ניתן להבחין בחספוס העדין של תדפיס מסך המשי.

לאחר החזרת הזגוגית הפנימית, הכנס תומך ”C” לעמדתו ואז:



איור 27

איור 27. הצב את הקצה הימני של מוט האלומיניום "A" לחריץ הנכון בתומך "C".



איור 28

איור 28. הצב את הקצה השמאלי של מוט האלומיניום "A" לחריץ הנכון בתומך "B". כעת, הכנס תומך "B" לעמדתו המקורית וודא שהמכלול מקובע ויציב.

דגמים בנירוסטה ובאלומיניום:

אנו ממליצים לנקות את דלת התנור באמצעות ספוג לח בלבד ולייבשה לאחר הניקוי באמצעות מטלית רכה. אסור להשתמש בצמר פלדה, בחומצות או בחומרים שוחקים, משום שאלה מזיקים לפני השטח. אותם אמצעי הזהירות חלים על ניקוי לוח התנור הפתוח.

לפי הצורך, ניתן להפוך את הדלת הפתוחה. פעולה זו תבוצע על ידי עובדים מוסמכים בלבד.

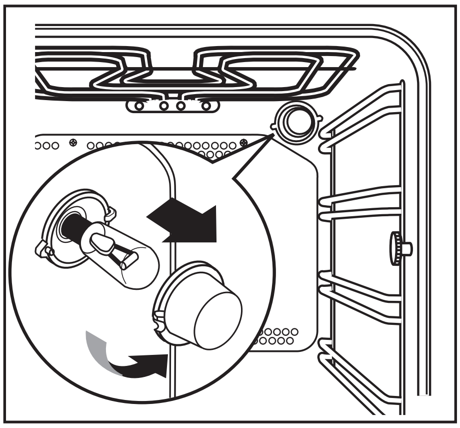
מומלץ ללקוח להימנע מביצוע פעולה זו לבד. ביקור זה יחויב בתשלום.

החלפת מנורת התנור

אם יש צורך להחליף את נורת התנור, על הנורה החלופית לעמוד במפרט להלן:

- הספק חשמלי: 25 ואט,
- מתח חשמלי: 230 וולט (50 הרץ),
- עמידות לטמפרטורות עד 300 מעלות צ׳.
- סוג חיבור: E14.

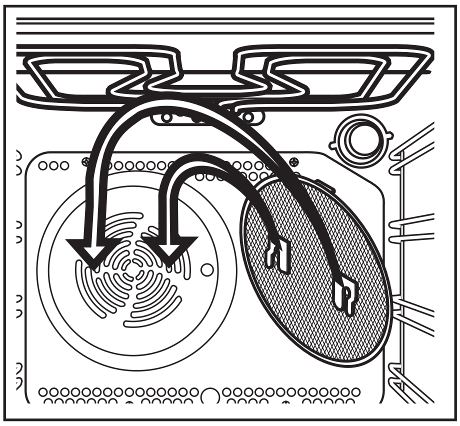
ניתן להזמין נורות אלה ממרכז השירות המקומי.



להחלפת נורה שרופה:

1. ודא שהתנור מנותק מרשת החשמל.
2. סובב את מכסה הזכוכית נגד כיוון השעון.
3. הוצא את הנורה השרופה והחלף בחדשה.
4. החזר את מכסה הזכוכית.
5. חבר מחדש לרשת החשמלית.

מסנן גריז



בבישול בשר, יש להרכיב את מסנן הגריז מעל מאוורר התנור על ידי הצמדתו מעל פתחי האוורור בלוח האחורי. מסנן זה מונע הצטברות שומן בלהבי המאוורר. אין להשתמש בחומרים שוחקים לניקוי האטם. מסנן הגריז עמיד למדיח.

בגמר הבישול, לאחר התקררות התנור, הוצא את המאוורר על ידי דחיפת הלשונית הבולטת של המסנן כלפי מעליה (ראה איור בצד).

שטוף את המסנן לאחר השימוש באמצעות מי סבון חמים.

התקן את מסנן הגריז בעת צלייה בלבד.

אם משהו לא עובד

אם התנור אינו עובד כהלכה, בצע את הבדיקות להלן לפני פנייה למרכז השירות המקומי.
הערה חשובה:אם קראת לטכנאי בגין תקלה המפורטת להלן או לשם תיקון תקלה אשר נגרמה על ידי שימוש או התקנה לקוי, תחויב בתשלום גם אם המכשיר באחריות.

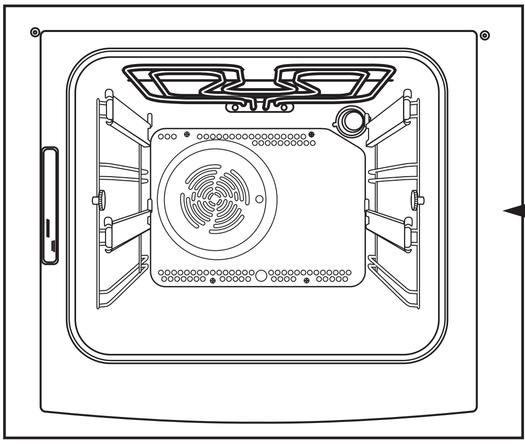
סימן	פתרון
■ התנור אינו דולק.	◆לחץ על כפתור OVEN ON להדלקת התנור ובחר פעולת בישול. ◆בדוק את הנתיך וודא שמתג השקע או המתג מרשת החשמל מצוי במצב ON.
■ נורית התנור אינה דולקת.	◆הדלק את התנור באמצעות לחצן 1. ◆בדוק את הנורה והחלף אותה לפי הצורך (ראה: "החלפת נורת התנור")
■ סיום הבישול לוקח יותר מדי זמן או שהמנות מתבשלות מהר מדי.	◆ייתכן צורך לכוונן את הטמפרטורה ◆עיין סעיפי פעולת הבישול ובכל תרשים בישול מתאים
■ קיטור ומים מצטברים על המנות ובחלל התנור.	◆אין להשאיר כלים בתוך התנור מעבר ל- 15-20 דקות לאחר סיום הבישול.
■ התכנת האלקטרוני אינו עובד	◆עיין בהוראות לקוצב הזמן.
■ מאוורר התנור רועש.	◆ודא שהמדפים וכלי האפייה אינם רוטטים בהיותם במגע עם הדופן האחורי של התנור.
■ מופיע קוד שגירה "F xx" בלוח הבקרה.	◆רשום את קוד השגיאה ופנה למרכז שירות מורשה.
■ התצוגה מציגה "12.00".	◆קבע את השעה (ראה פרק: "בעת ההתקנה הראשונה של התנור ").

סיוע טכני

אם לאחר הבדיקות המפורטות בפרק הקודם המכשיר עדיין אינו פועל באופן תקין, פנה למרכז השירות המקומי, תוך ציוד סוג התקלה, דגם המכשיר (.Mod), מספר המוצר (.Prod. No) והמספר הסידורי (.Ser. No) המסומנים בלוחית הזיהוי.
לוחית זו ממוקמת בקצה הקדמי של חלל התנור (ראה איור).

ניתן לרכוש חלקי חילוף מקוריים המאושרים על ידי יצרן המוצר והנושאים סמל זה ממרכז השירות שלנו ומחנויות חלקי חילוף מורשות בלבד.

Electrolux
Distriparts



איור 17

התקנה

יש להתקין את התנור לפי ההוראות המסופקות.

נתונים טכניים

ממדי הגומחה

גובה	מתחת לשיש: 593 מ"מ; בעמודה 580 מ"מ
רוחב	580 מ"מ
עומק	550 מ"מ

ממדי חלל התנור

גובה	335 מ"מ
רוחב	395 מ"מ
עומק	400 מ"מ
קיבולת התנור	53 ליטר

הספק גופי החימום

גוף החימום של התנור	1,800 ואט
גוף חימום עליון	800 ואט
גוף חימום תחתון	1,000 ואט
גוף הסעה	2,000 ואט
גוף גריל	1,650 ואט
גוף גריל כפול	2,450 ואט
פעולת תנור פיצה	2,000 ואט
מאוורר הסעה	25 ואט
מנורת תנור	25 ואט
מאוורר קירור	25 ואט
הספק כולל	2,500 ואט
מתח אספקה (50 הרץ)	230 וולט

חיבור חשמלי

התנור נועד להתחברות לרשת חשמל 230 וולט (50 הרץ)
לתנור יהיה מהדק חשמלי נגיש המסומן כדלקמן:

האות L - מהדק חי
האות N - מהדק נייטרלי
או E - מהדק אדמה

חובה לבצע הארקה לתנור זה

הכבל המשמש חיבור התנור לרשת החשמל חייב לעמוד במפרט המפורט להלן.
יש להתקין מתג קוטביות כפולה בין התנור לרשת החשמל בעל רווח מינימלי של 3 מ"מ בין מגעי המתג, מסוג המתאים לעומס הדרוש לפי הכללים המקומיים התקפים.

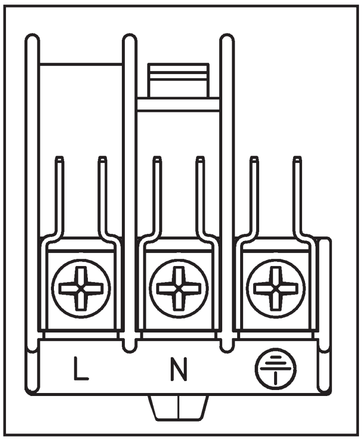
גודל כבל מינימלי	סוג כבל	נתיך
1.5 מ"מ^2	H05 RN-F, H07 RN-F, H05 VV-F, H05 RR-F, (H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F	13 A

אסור למתג לנתק את כבל ההארקה בצבע ירוק וצהוב בכל נקודה שהיא.
אורך כבל ההארקה בצבע ירוק וצהוב יהיה 2-3 ס"מ יותר מהכבלים האחרים.

חשוב
אחרי ההתקנה והחיבור, יש להציב את הכבל כך שלא יוכל להגיע לטמפרטורה של מעל 50 מעלות צלזיוס מעל הטמפרטורה של הסביבה בכל נקודה שהיא.

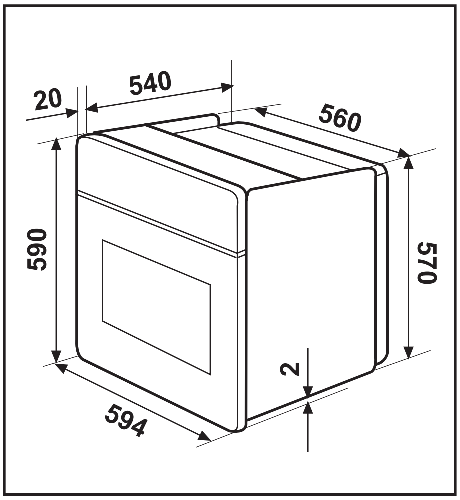
לפני חיבור התנור, יש לוודא שהנתיך הראשי והרשת הביתית יכולים לתמוך בעומס; וכי בוצעה הארקה תקינה של אספקת המתח.

היצרן מסיר כל אחריות במקרה של אי נקיטת אמצעי זהירות אלה.



הרכבה

בעת התקנת התנור, ודא שהוא יהיה נגיש לטכנאי במקרה של תקלה.

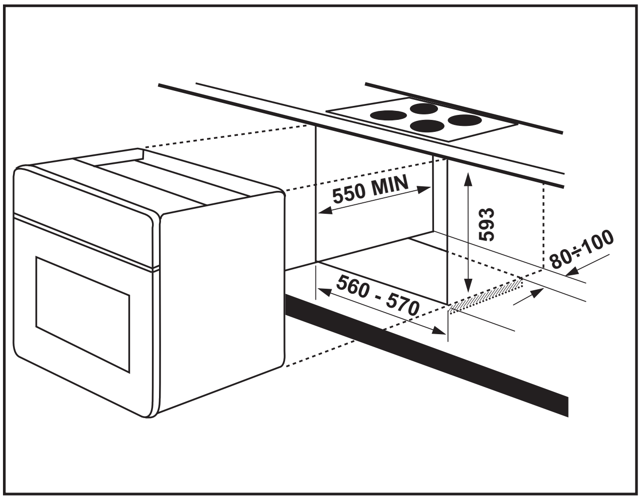


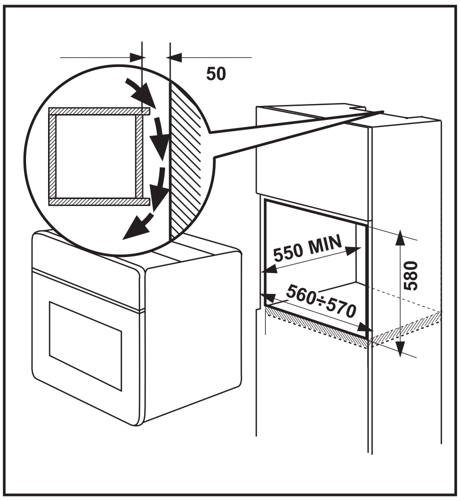
הרכבה

על המעטפת או הארון בו יורכב התנור לעמוד במפרט להלן:

- המידות תהיינה כמתואר באיורים הרלוונטיים;
- על החומרים לעמוד בעלייה בטמפרטורה של לפחות 60 מעלות צ׳ מעל הטמפרטורה של הסביבה;
- יש להסדיר אספקת אוויר רציפה לתנור על מנת למנוע התח־ממות יתר של התנור.

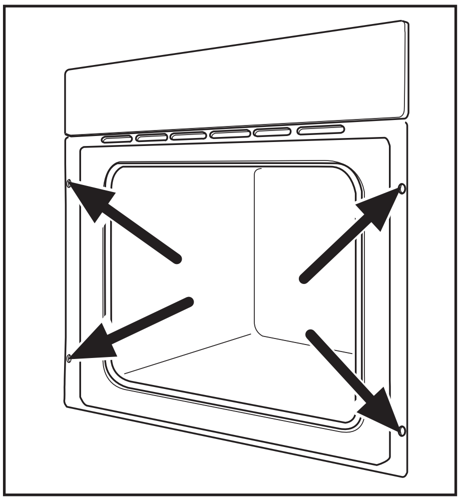
המידות של התנור והגומחה הנדרשת ניתנות באיורים הרלוונ־טיים.





הידוק התנור לארון

1. התאם את התנור לחלל בארון.
2. פתח את דלת התנור,
3. הדק את התנור לארון המטבח באמצעות ארבעה בורגי עץ המתאימים לחורים במסגרת התנור.



-	ES	DA	DE	EL	EN	FR	IT	NL	PT	SV	FI	
1	Fabricante	Mærke	Hersteller	Προμηθευτής	Manufacturer	Fabricant	Costruttore	Fabrikant	Fabricante	Leverantör	Tavarantoimittaja	Electrolux
2	Modelo	Model	Modell	Μοντέλο	Model	Modèle	Modello	Model	Modelo	Modell	Malli	EOB 4760
3 ●	Clase de eficiencia energética	Relativt energiforbrug	Energieeffizienzklasse	Τάξη ενεργειακής απόδοσης	Energy efficiency class	Classement selon son efficacité énergétique	Classe di efficienza energetica	Energie-efficiëntieklasse	Classe de eficiência energética	Energieffektivitetsklass	Energiatehokkuusluokka	A
4	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	
5	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	←
	Consumo de energía Función de calentamiento:	Energiforbrug Opvarmningsfunktion:	Energieverbrauch Beheizung:	Κατανάλωση ενέργειας Λειτουργία θέρμανσης	Energy consumption Heating function:	Consommation d'énergie Fonction chauffage:	Consumo di energia Funzione di riscaldamento:	Energieverbruik Verhittingsfunctie:	Consumo de energia Função de aquecimento:	Energiförbrukning Värmningsfunktion:	Energiankulutus Kuumennustapa:	
6	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	קוט"ש 0.79
7	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	קוט"ש 0.78
8	- Vapor	- Damp	- Dampf	- Ατμοσ	- Steam	- Vapeur	- Vapore	- Stoom	- Vapor	- Anga	- Höyry	
9	Volumen neto (litros)	Nettovolumen (liter)	Nettovolumen (Liter)	Ωφέλιμος όγκος (λίτρα)	Usable volume (litres)	Volume utile (litres)	Volume utile (litri)	Netto volume (liter)	Volume útil Litros	Användbar volym (liter)	Käyttötilavuus (litraa)	53
●● ●●● ●●●●	Tipo: - Pequeño - Medio - Grande	Type: - Lille - Mellemstort - Stort	Typ: - Klein - Mittel - Groß	Τύπος: - Μικρός - Μεσαίος - Μεγάλος	Size: - Small - Medium - Large	Type: - Faible volume - Volume moyen - Grand volume	Tipo: - Piccolo - Medio - Grande	Type: - Klein - Middelgroot - Groot	Tipo - pequeno - médio - grande	Storlek: - Liten - Medelstor - Stor	Koko: - Pieni - Keskikokoinen - Suuri	←
	Tiempo de cocción con carga normal:	Tilberedningstid ved standardbelastning:	Kochzeit bei Standardbeladung:	Χρόνος για ψήσιμο τυποποιημένου φορτίου:	Time to cook standard load:	Temps de cuisson en charge normale:	Tempo necessario per cottura carico normale:	Bereidingstijd bij standaardbelasting:	Tempo de cozedura da carga-padrão:	Tillagningstid för en standardlast:	Paistoaika vakiokuormalla:	
10	- Calentamiento convencional	- Traditionel opvarmning	- Konventionelle Beheizung	- Συμβατική	- Conventional	- Classique	- Convezione naturale	- Conventioneel	- Convencional	- Konventionell värmning	- Ylä-alalämpö	דק' 43
11	- Convección forzada	- Varmluft	- Um/Heißluft	- Με κυκλοφορία θερμού αέρα	- Forced air convection	- Convection forcée	- Convezione forzata	- Geforceerde luchtconvectie	- Convecção forçada de ar	- Värmning med varmluft	- Kiertoilma	דק' 41
12	Superficie de la placa de cocción de mayor tamaño	Arealet af den største bageplade	Größe des größten Backblechs	Η μεγαλύτερη επιφάνεια ψησίματος εκφραζόμενη	The area of the largest baking sheet	Aire de la surface de la plus grande plaque pour patisserie	Superficie del piano di cottura più grande	Oppervlakte van de grootste bakplaat	Área da superfície da maior placa de pastelaria	Ytan för den största bakplåten	Suurimman leivinpellin ala	סמ"ר 1130
13	Ruido [dB (A) re 1 pW]	Lydeffektniveau dB (A) (Støj)	Geräusch (dB (A) re 1 pW)	Ξόρυβος [dB (A) ανά 1 pW]	Noise (dB (A) re 1 pW)	Bruit [dB (A) re 1 pW]	Rumore [dB (A) re 1 pW]	Geluidsniveau dB (A) re 1 pW	Nível de ruído dB (A) re 1 pW	Bullernivå dB (A)	Äani (dB (A) re 1 pW)	

● Más eficiente / Lavt forbrug / Niedriger Verbrauch / Πιο αποδοτικό / More efficient / Économe — Bassi consumi / Efficiënt / Mais eficiente / Låg förbrukning / Vähän kuluttava

A B C D E F G

Menos eficiente / Højt forbrug / Hoher Verbrauch / Λιότερο αποδοτικό / Less efficient / Peu économe — Alti consumi / Inefficiënt / Menos eficiente / Hög förbrukning / Paljon kuluttava

●● 12 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 35 l

●●● 35 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus < 65 l

●●●● 65 l ≤ Volumen neto/Nettovolumen/Ωφέλιμος όγκος/Usable volume/Volume utile/Netto volume/Volume útil/Användbar volym/Käyttötilavuus

2002/40/EC

קבוצת Electrolux. בחירה מספר אחת בעולם.

קבוצת Electrolux היא ספק הגדול ביותר בעולם למכשירי החשמל למטבחים, ניקוי ולשימוש מחוץ לבית. יותר מ- 55 מיליון מוצרים של קבוצת Electrolux (כגון מקררים, תנורים, מכונות כביסה, שואבי אבק, מסורים חשמליים ומכסחות דשא) נמכרים מדי שנה, בשווי של כ- 14 מיליארד דולר ביותר מ- 150 ארצות בעולם.

Grafiche MDM - Forlì